

Fácil • Fácil

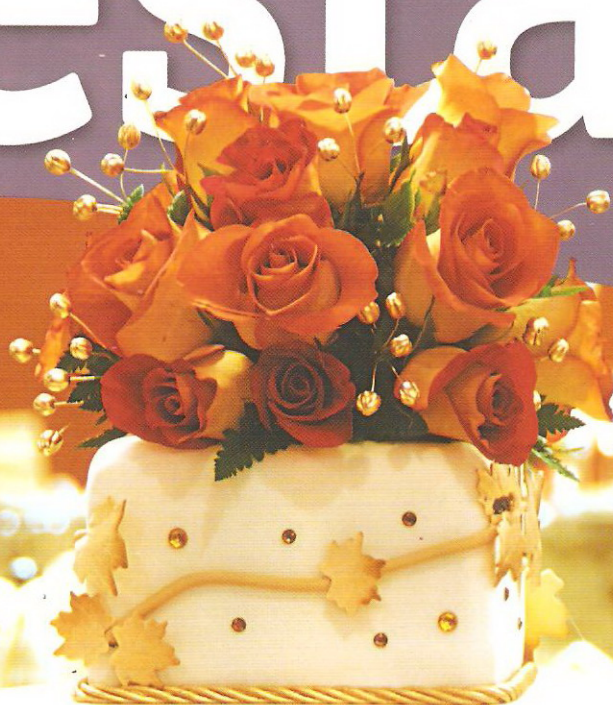
Fiestas

COLOMBIA \$7.000 • URUGUAY \$u.50 • PARAGUAY Gs. 5.000
VENEZUELA Bs.f. 11 • ECUADOR US \$2,50 • PERÚ S/.8
MÉXICO \$26

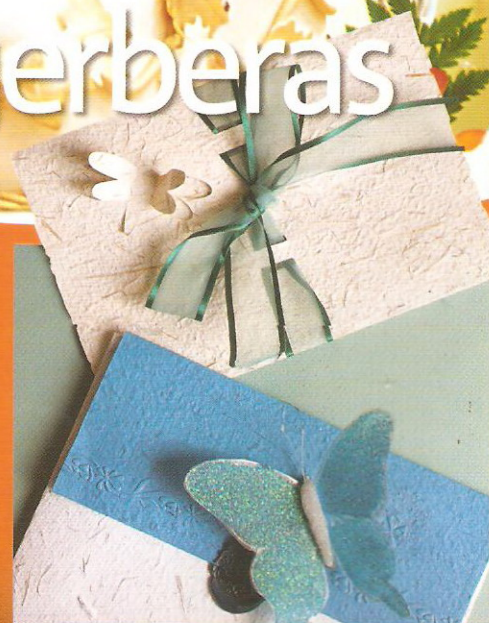
MANUALIDADES
£5

AÑO 17 EDICIÓN 116 ISSN 1657-222X

REUNIONES
TEMÁTICAS
Premios Oscar,
naipes, carnaval
y tropical



Ideas florales con lirios, rosas y gerberas



PONQUÉS, POSTRES Y MENÚS

VARIADOS ARREGLOS CON VELAS Y FRUTAS

PAPELES Y TARJETAS

LOS ACCESORIOS QUE NECESITA PARA DECORACIONES INOLVIDABLES



1

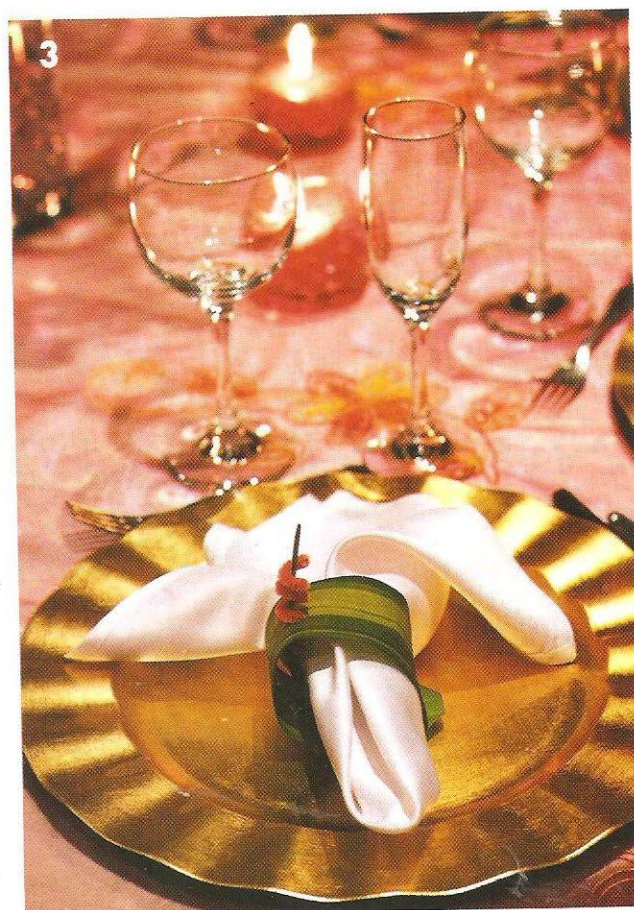


4

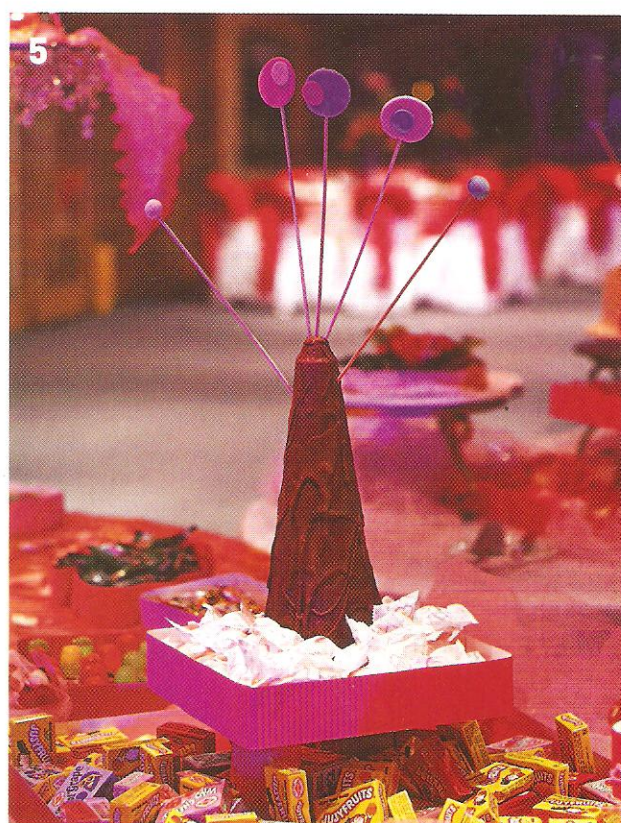
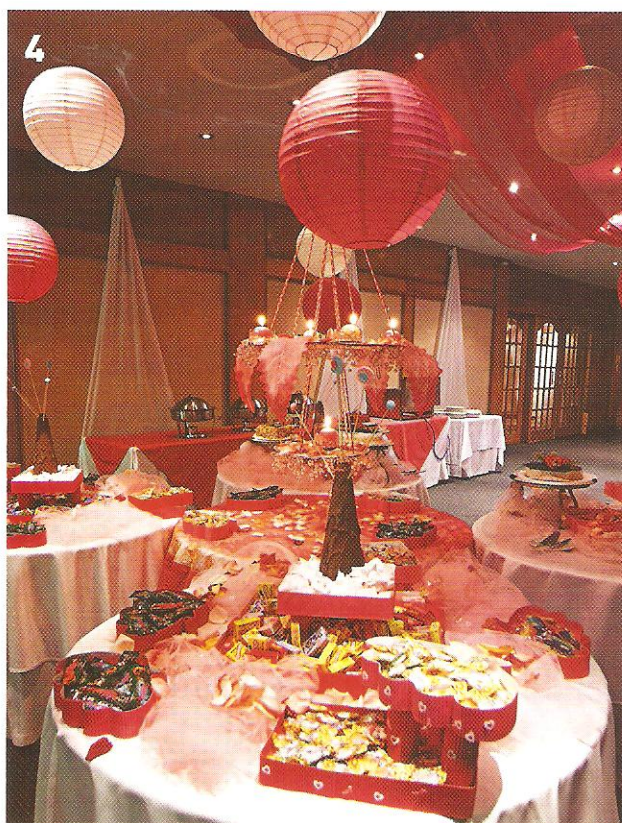
Decoración: Zully Rocío Orozco. [571] 214 0023. 310 329 5229. zurozco@yahoo.es Locación: Carmel Club. Fotografías: www.carlosforerophoto.com

Como un sueño

LA TRANSICIÓN DE NIÑA A MUJER ES UN PASO IMPORTANTE QUE MARCA TODA UNA ETAPA DE GRANDES CAMBIOS Y RETOS, PERO TAMBIÉN ES UNA FECHA QUE MUCHAS DESEAN CELEBRAR CON UNA GRAN FIESTA.



1. Se escogió esta tonalidad para ambientar el espacio donde se le rendirá homenaje a la quinceañera. Antes de cerrar el contrato de alquiler, es importante determinar el espacio para la distribución de los invitados, tanto de los adultos como de los jóvenes amigos de la agasajada. En esta ocasión, los anfitriones optaron por un salón amplio. 2. Los centros de mesa frondosos, en una variada composición de especies naturales, son llamativos. La base es alargada y transparente para facilitar la comunicación entre quienes ocupen la mesa. Una mantelería lujosa es el complemento para una mesa bien vestida y con diversos elementos. 3. El plato base en color dorado refuerza la decoración. Los servilleteros se armaron con hojas de pandamo y un limpiapipas o chelín. En cada mesa hay tantas velas en esferas de gel, como invitados, ellas constituyen los recordatorios.



4. La mesa de dulces bajo un imponente candelabro recibe a los invitados. No sólo los adolescentes, también muchos adultos caerán rendidos ante la tentadora oferta. 5. Para los chocolates, mentas, gomas y cajetillas de chicles, entre otros dulces, se utilizaron bandejas especialmente elaboradas para la ocasión. Las coloridas esferas, que forman parte de la decoración, hacen juego con varios elementos de la fiesta. 6. Para después del menú, e independientemente del ponqué que se ofrecerá, una trilogía de llamativos postres para sorprender los paladares: chocolate y cubiertas de chocolate blanco son los sabores predominantes.

7



8



7. Además de las cubiertas establecidas por los pasteleros para cada uno de los postres, éstos pueden adornarse con réplicas en pastillaje de las flores utilizadas en la decoración. Use también flores naturales, pero se deben tomar precauciones para que el sabor no se afecte. **8.** Si los postres escogidos son sensibles al calor, lo mejor es que no se los entreguen demasiado temprano. Otra opción es mantenerlos refrigerados para conservar el sabor, especialmente para aquellos que llevan gran cantidad de cremas y leche.



9. Algo de pedrería, velas en un llamativo candelabro y un colorido ramo de flores adornan la mesa de los recordatorios o souvenirs. Cada uno está acompañado por un mensaje de agradecimiento de la agasajada para cada uno de sus convidados. Entre las sorpresas de la noche, la quinceañera sorteará un souvenir especial, será muy divertido. **10.** El cambio de zapatillas es, en muchos países, un ritual característico de las fiestas de quince y simboliza la transición de niña a mujer. Un ícono que augura un futuro feliz, como el de la conocida historia de la cenicienta. **11.** Es recomendable tener varios recordatorios: unos para jovencitas, otros para chicos y hasta para los adultos. Para evitarse complicaciones, algunas personas optan por adquirir presentes comunes para todos, y en su mayoría entregan un souvenir familiar. **12.** El ponqué, además de deleitar paladares, sirve como complemento para decorar el salón. Este bocado enmarca también la ceremonia del brindis, en el cual los padres de la quinceañera agradecen la asistencia de los invitados y, al mismo tiempo, anuncian mensajes de buenos deseos para su hija.

*Manteles &
Cristales*

Gloria Forero

*Alquiler exclusivo de Menaje
A Nivel Nacional*



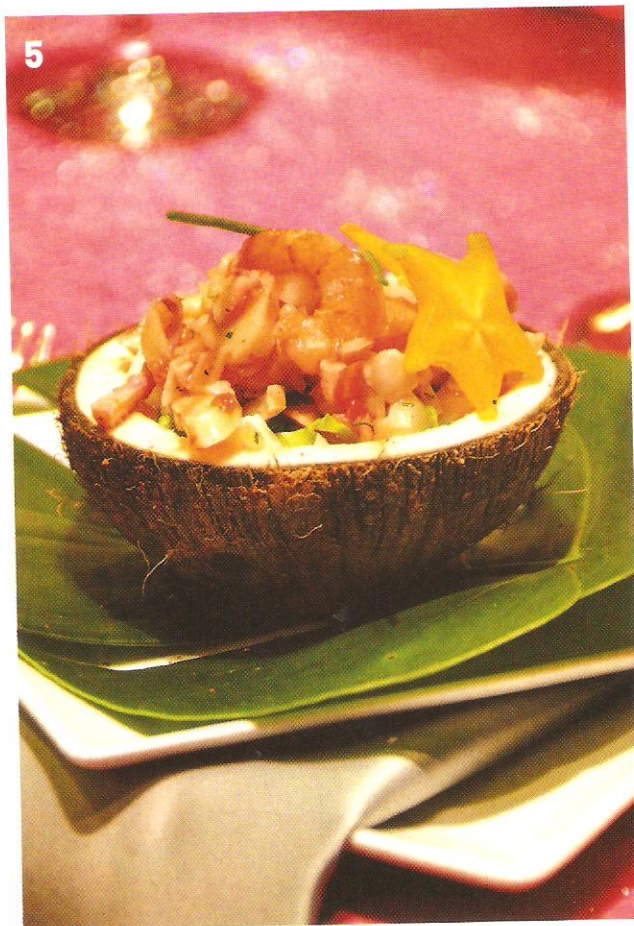
Carrera 49D #86-60
Teléfonos: 257 1827 - 610 8859
Telefax: 691 8931
Celulares: 310 609 7739 - 310 576 2959
E-mail: gafc@eth.net.co
Bogotá, Colombia

Tip Buenas ideas...

Para evitar que las flores se marchiten más rápido, por la acción del calor, añádale conservantes al agua.



1. Como casi siempre la celebración de los quince años se lleva a cabo en horas de la noche, lo mejor es alquilar un salón cerrado, ya que es más apropiado para cualquier clima. En caso de que se realice en tierra caliente, asegúrese de que el local sea amplio y cuente con aire acondicionado, de esa manera se logrará una temperatura agradable. Y si es clima frío, un salón cerrado mantendrá a los invitados bien protegidos. **2.** Puede disponer de dos centros de flores diferentes para decorar las mesas. La ambientación debe ser armónica; también puede colocar las mesas en un lugar reservado para los más jóvenes o amigos de la homenajeada. **3.** En la otra opción de centro de mesa, lo más apropiado es conservar en las flores todos los colores; sin embargo, no se limite a mantener también las especies. Agregue floreros o bases diferentes, algunos espejos y velas.



4. Las velas flotantes le aportan a la fiesta una iluminación cálida y un aire romántico. Vierta un poco de colorante en el agua, de la misma tonalidad que prima en la decoración, para lograr armonía. **5.** Cada bocado debe ser fresco, de buen sabor, de colores intensos y, además, estar elegantemente servido. Este exótico platillo es un apetitoso abre bocas al variado menú de la noche, su provocante presentación lo convierte en toda una tentación. **6.** El sombrero de fantasía es una buena opción, tanto para hombres como para mujeres. Colóquelo en el lugar que ocupará cada invitado. **7.** Las máscaras –con que más tarde los invitados ocultarán sus rostros, como parte del espectáculo central de la noche– se ubicaron en la mesa y en el respectivo lugar que ocupará cada comensal. Es aconsejable que tenga variados colores para que no todos queden uniformados.

8



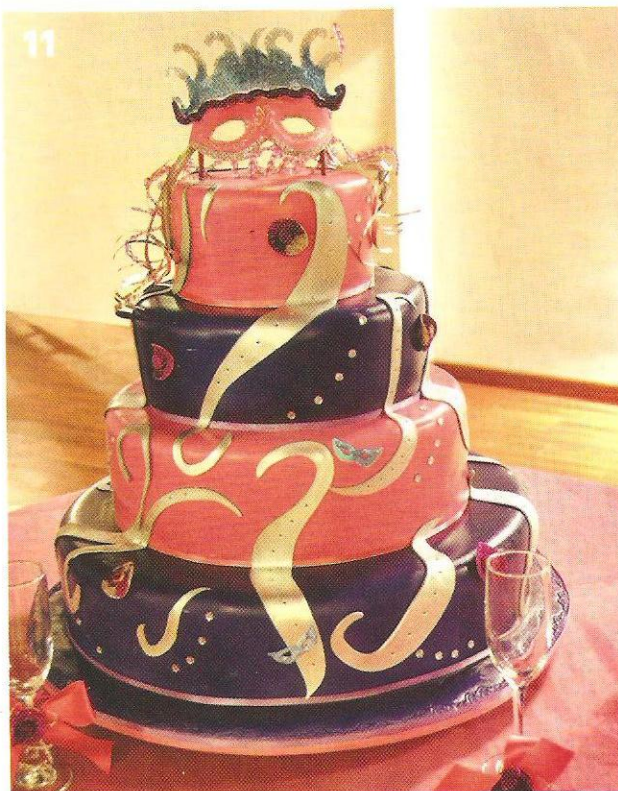
9



10



11



8. Se impone la lluvia de sobres en lugar del regalo, aunque es decisión de los anfitriones escoger uno de los dos. En caso de optar por la primera, un colorido jardín de flores es el más apropiado para adornar el recipiente. 9. La decoración del ponqué es fundamental para reafirmar la temática del festejo, antifaces y sombreros de fantasía, colmados de brillos, son los elementos que no deben faltar. 10. Los utensilios para servir el ponqué y las copas para el brindis suelen ir decorados. Para esta ocasión se escogieron las cintas de satén y los minisombreros de carnaval. Recuerde que el brindis es para enaltecer a la agasajada y la labor educadora de sus padres. Evite los comentarios que, aunque en broma, resulten fuera de tono u ofensivos para alguno de los anfitriones. 11. Al momento de escoger el sabor del ponqué, tenga en cuenta que los jóvenes prefieren el de chocolate. Hay expertos pasteleros que lograrán la decoración que usted desea, independientemente del sabor que vaya a brindar.

Tip
Buenas ideas...

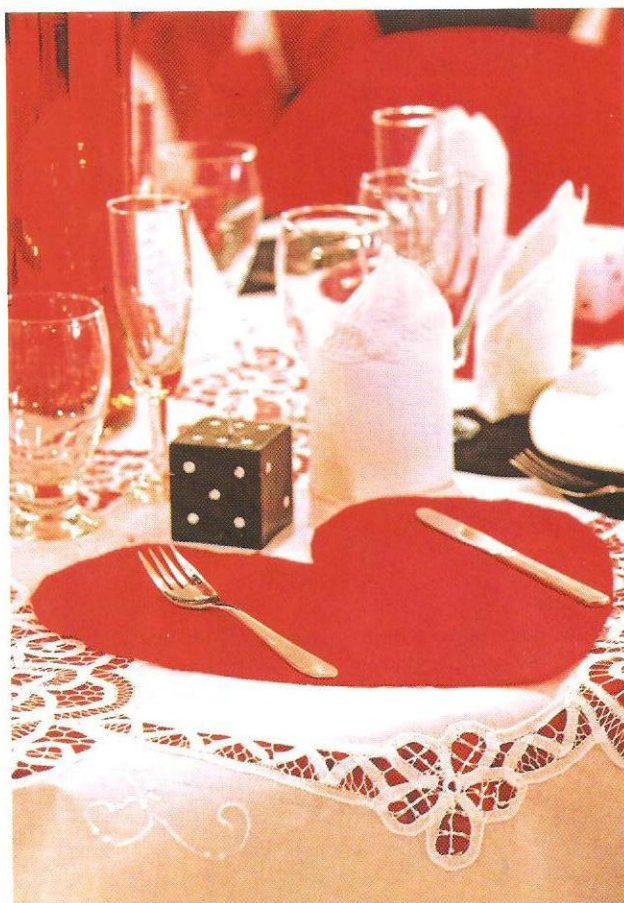
Combine las cartas de póker con la delicadeza de las rosas, así agregará el toque de feminidad que requiere la decoración y logrará un ambiente más delicado.



Decoración: Ángela Ángel Vélez. (571) 213 7524, 310 217 2316. info@superfiestascd.com Fotografías: Luis Fernando Ramos.

Noche de fantasía

HAGA SU JUGADA MAESTRA CON UNA AMBIENTACIÓN TEMÁTICA. CARTAS DE PÓKER, DADOS Y TRAGAMONEDAS SON LOS ELEMENTOS PRINCIPALES; ROJO, NEGRO Y BLANCO, LOS COLORES ESCOGIDOS.



Son varios los aspectos que deben tenerse en cuenta a la hora de organizar la fiesta de quince años y se relacionan, principalmente, con la decoración, el vestido, las invitaciones, la cantidad de invitados, los recordatorios o souvenirs y el presupuesto. A continuación citamos una serie de consejos que le servirán al momento de proyectar su reunión.

DECORACIÓN

Se estima que los invitados pasen varias horas en la fiesta, por tanto, el ambiente debe ser cálido, agradable, acorde con la ocasión y con los deseos de la agasajada. Al momento de escoger los colores es importantísimo tener en cuenta el clima, la hora y, por supuesto, las tonalidades de moda o que combinen con el tema general. Partiendo de esa base y de acuerdo con los colores y la temática, se determina el diseño de las invitaciones y se escogen los souvenirs, pues todo debe guardar armonía.



16



EL VESTIDO

Muchas quinceañeras quieren que su vestido sea como lo han soñado. Por eso es importante el color, el escote, el largo y el corsé. En cuanto al color, aunque algunas prefieren las tonalidades pastel, hoy es permitido combinar colores intensos; incluso, con base en ello, puede determinarse también la tonalidad de la fiesta. Al momento de decidir el escote hay que tener muy en cuenta la figura: para la quinceañera con poco busto resultan apropiados los drapeados y bordados; en el caso contrario es recomendable el escote en V. Para estilizar la figura, lo mejor es un corsé. En cuanto a la falda: si la niña es muy delgada, debe vestir una falda vaporosa; pero si no, una en forma de A.



PRESUPUESTO

Los padres de la agasajada, que por lo general corren con todos los gastos, deben establecer un presupuesto que abarque, además de los mínimos detalles, los imprevistos de último momento. Lo primero es confirmar la asistencia de los invitados, antes de entrar de lleno en los preparativos, pues en algunas ocasiones sobra comida y bebida, precisamente, por omitir este detalle. Si el menú incluye variedad de postres, encargue un ponqué mediano, muchos comensales no lo consumen y menos si hay amplia oferta de postres. En materia de música, hay opciones, así, por ejemplo, los jóvenes preferirán un DJ, a una banda. Si quiere música en vivo, contrate un dúo, que resulta más económico.

parafinowa i parafinowa
 SOŁO I SOŁO



Fiesta Pirata



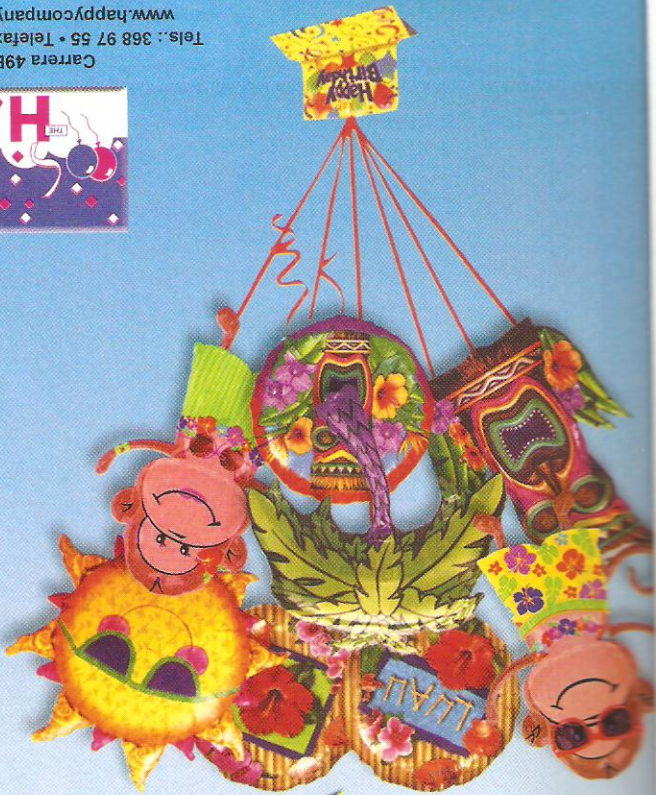
Fiesta Musical



Fiesta Mexicana



Fiesta Casino



Fiesta Hawaiana

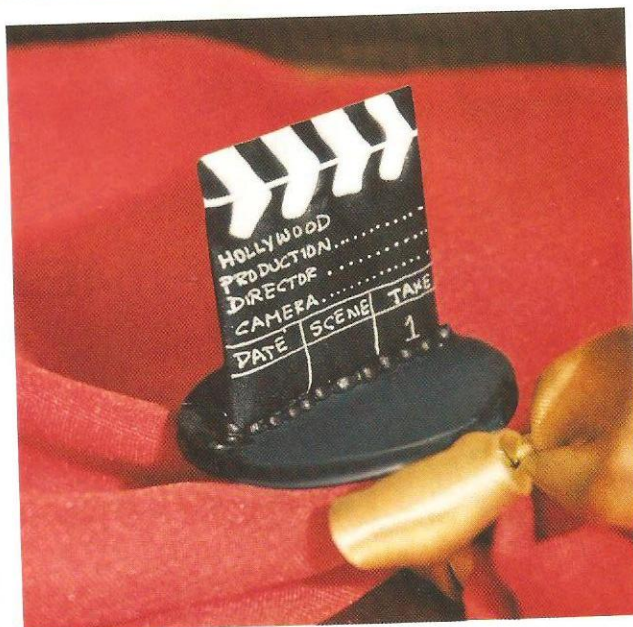
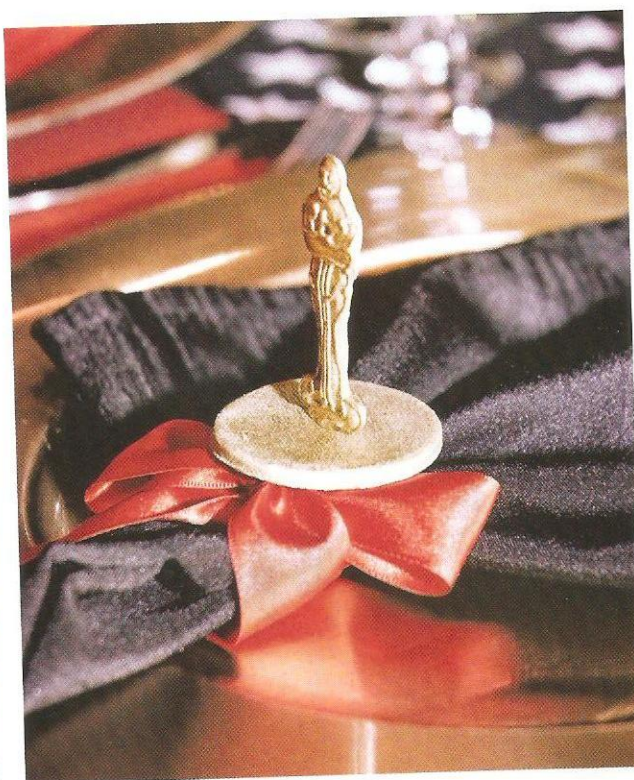
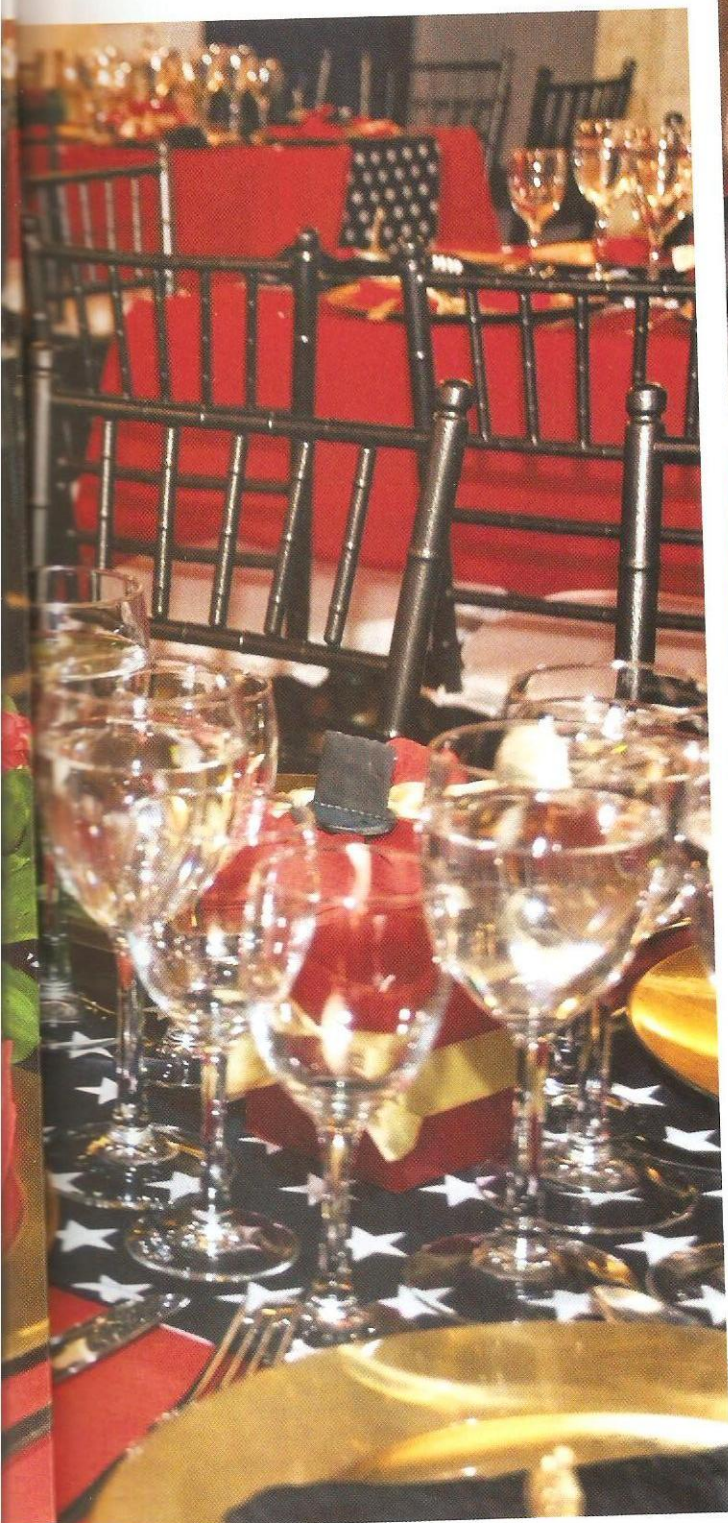


Carretera 49B No. 75 - 109 • Local 205
Tels.: 368 97 55 • Telefax: 368 97 56 • Barranquilla - Colombia
www.happycompany.com.co • happy@metrotel.net.co

Viva Hollywood

SE IMPONE LA TEMÁTICA DE ESTRELLAS DE CINE Y PREMIOS OSCAR, CUYAS CARACTERÍSTICAS PUEDEN ADAPTARSE A FESTEJOS DE ADULTOS Y NIÑOS. UNA FORMA ORIGINAL DE CONVERTIR AL AGASAJADO EN EL PROTAGONISTA.



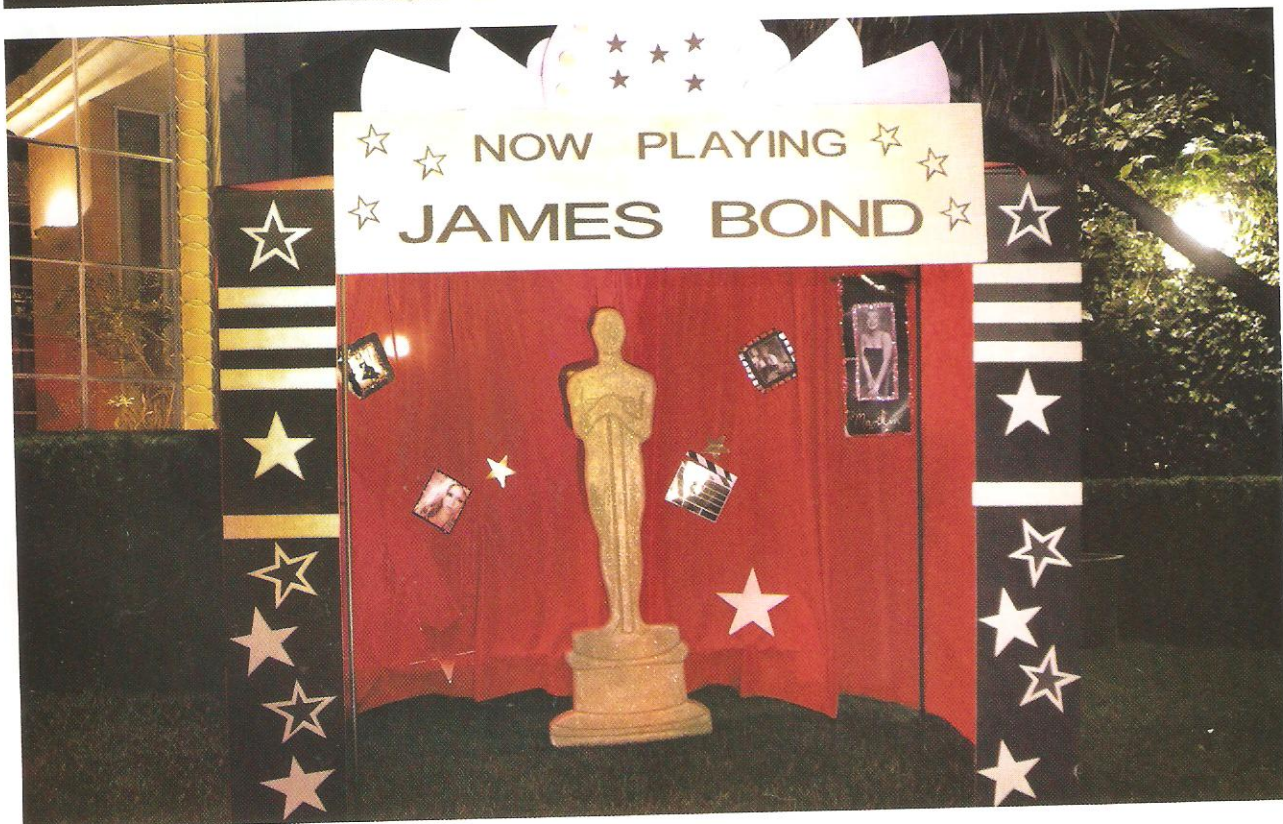
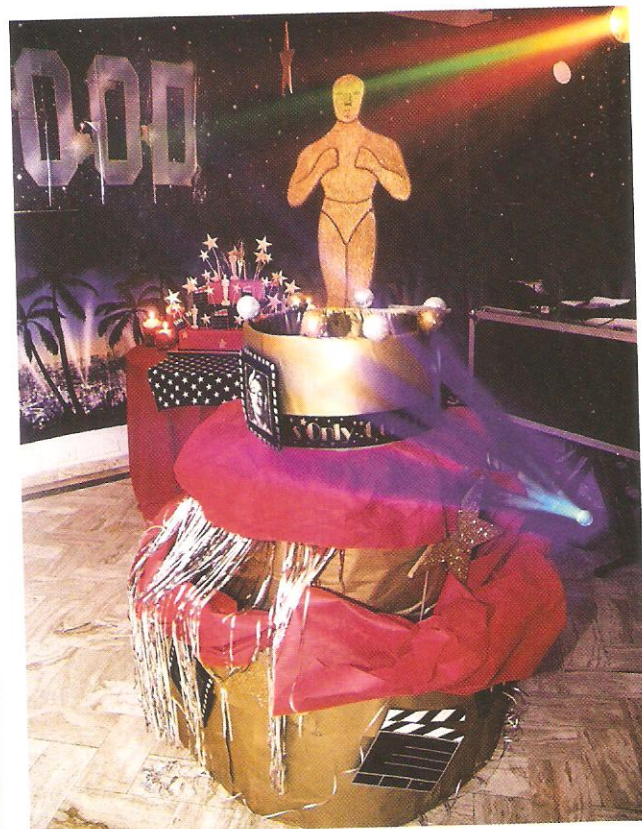
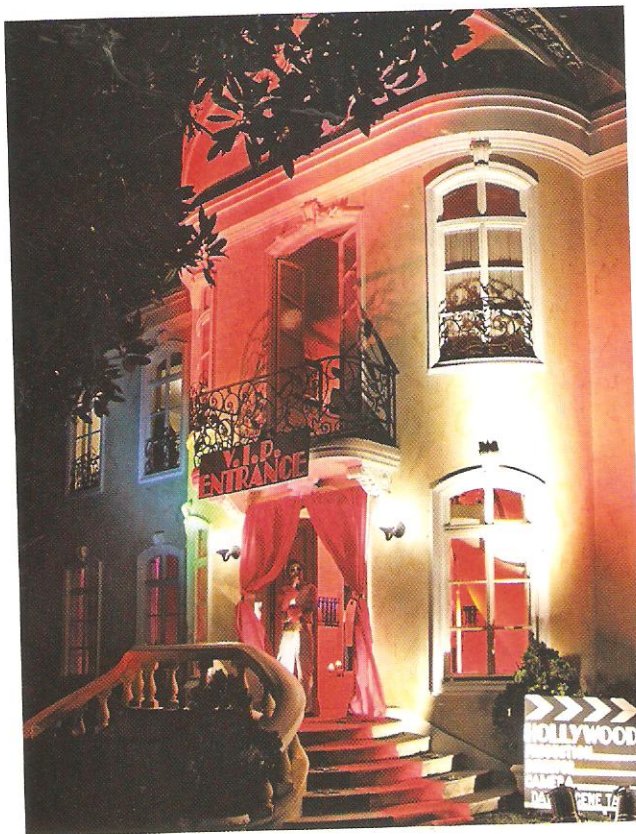


SALÓN Y AMBIENTE

Si es una ceremonia al mejor estilo de los premios Oscar, asegúrese de que el salón sea lo suficientemente amplio, como para hacer un derroche de creatividad. Los colores de los muebles, el estampado y los tonos de la mantelería son determinantes para obtener el ambiente que ha planeado.

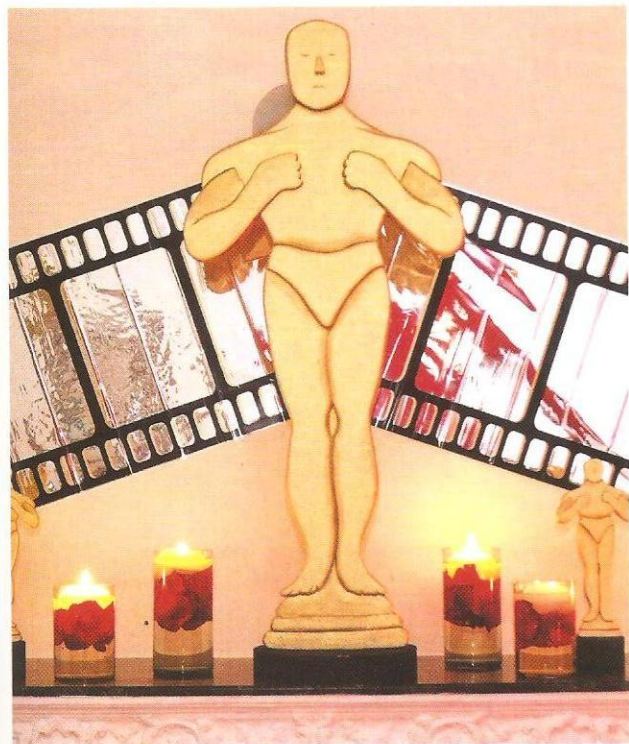
LA MESA

Para que estén acordes con la ocasión, elabore centros de mesa que combinen especies florales y figuras alusivas al tema, como la estatuilla del Oscar. Las servilletas en tela de seda o satén de colores rojo y negro, son las más apropiadas; para los servilleteros, miniaturas de la estatuilla y de claquetas como las que se utilizan en los rodajes, reafirman la temática de la fiesta.



LA ENTRADA

Está claro que el protagonista de la noche es el homenajead; sin embargo, usted puede hacer sentir a sus invitados como estrellas de cine que forman parte del elenco. A la entrada, organice un escenario especial para ellos, y no olvide la tradicional alfombra roja. Como un atractivo más para recibir a sus invitados, incluya flashes, luces y papeles brillantes: elementos imprescindibles para una magnífica puesta en escena. En el jardín o patio del sitio de reunión, estructuras al tamaño natural, con buenos efectos de luz y gran realismo, tienen un lugar especial; puede, incluso, dejar cámaras fotográficas para registrar el ingreso de sus convidados.



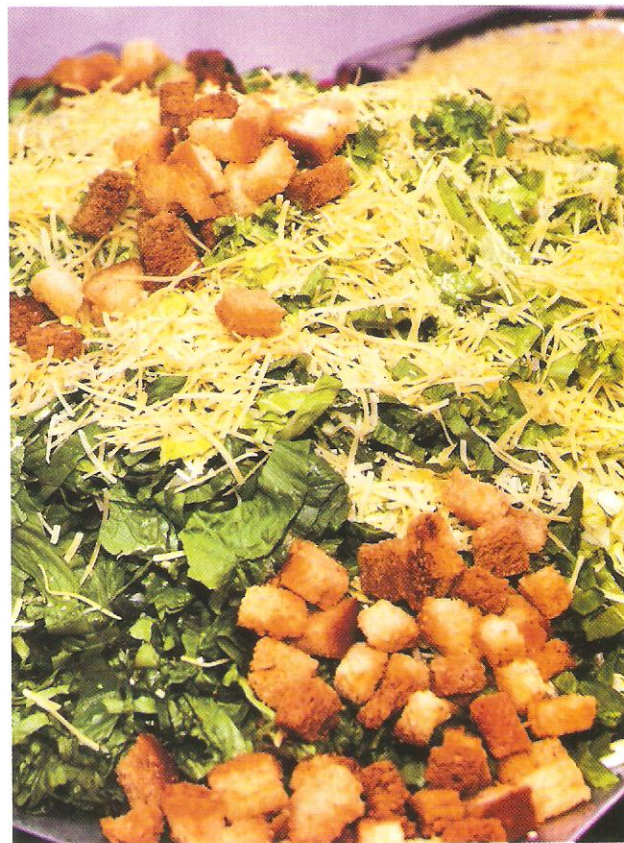
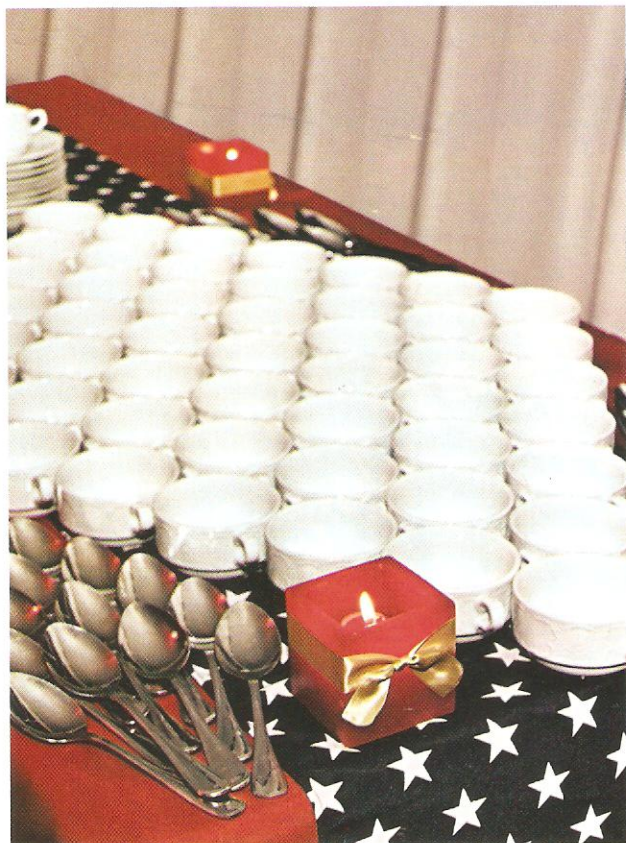
EL PONQUÉ

Estatuillas del Oscar, claquetas y muchas estrellas son los elementos apropiados para la decoración del ponqué. El brillo dorado es fundamental para complementar el tema; un ambiente a la luz de las velas, le proporciona un toque de distinción.

ADORNOS

Figuras de famosos artistas son buenas opciones para decorar diferentes espacios. Estrellas legendarias como Marilyn Monroe y Elvis Presley son ideales para reproducirlas en apliques para la pared y centros de mesa.



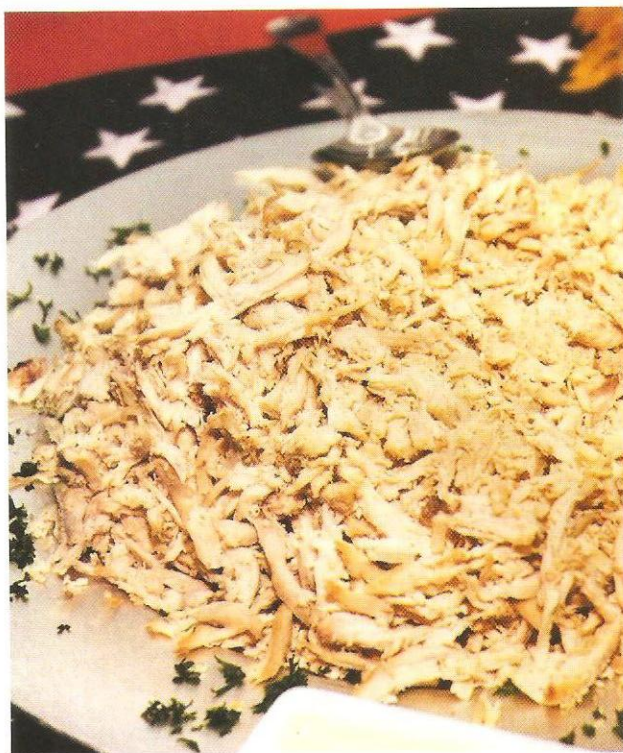
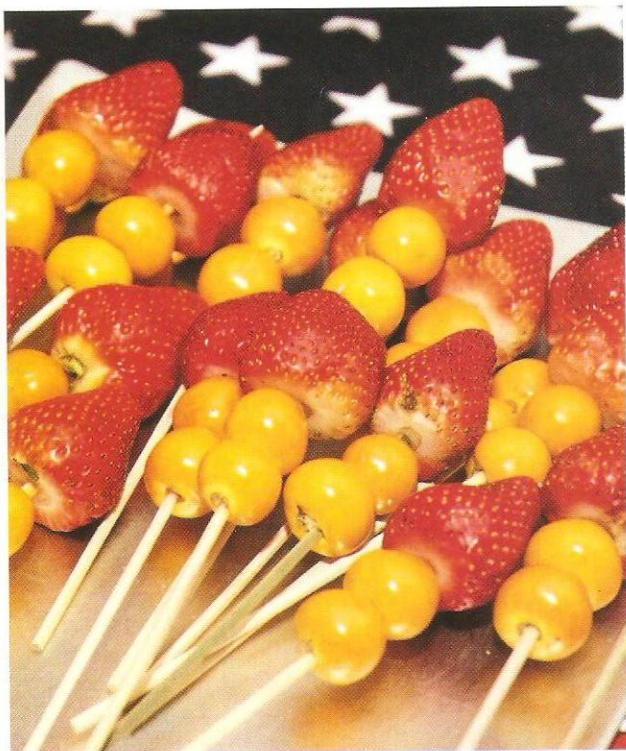


22



OFERTA GASTRONÓMICA

Ya sean canapés o menú completo, brindarlo al estilo bufete le ahorra costos en la contratación de personal y le proporciona comodidad a los invitados. Esta alternativa es especialmente práctica cuando se trata de reuniones con gran número de invitados. Combine variedad de sabores e ingredientes en las preparaciones, así como colores para que las bandejas luzcan más vistosas. Recuerde

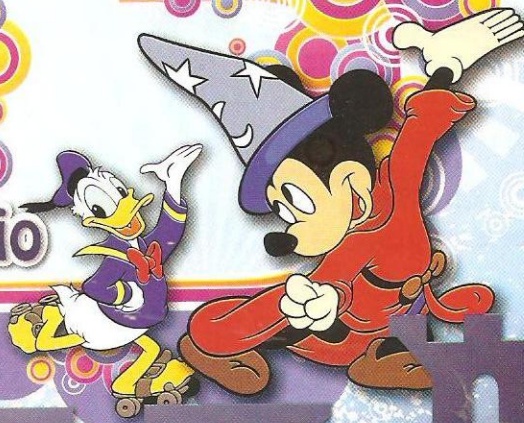


tener diferentes sabores (agradulce, salado y ácido, son algunos de ellos). Tenga en cuenta incluir algunos platillos bajos en calorías, grasas y azúcares, pensando en aquellos que por dieta o por razones de salud no pueden consumirlos. No olvide consultar a su proveedor, las condiciones en que se deben almacenar o disponer las preparaciones en la mesa, especialmente las relacionadas con las temperaturas de los alimentos. Después de todo no querrá que sus comensales se lleven una mala impresión.

El Palacio De Los Niños

Piñatería y Juguetería

10
Aniversario



Importadores Mayoristas Ventas al Mayor y Detal - Llevamos su pedido a domicilio

13 # 11 - 73 Tel. 2 43 43 77 Telefax: 2 83 50 06 Bogotá. - www.elpalaciodelosninosonline.com / E-mail: ventas@elpalaciodelosninosonline.com



24

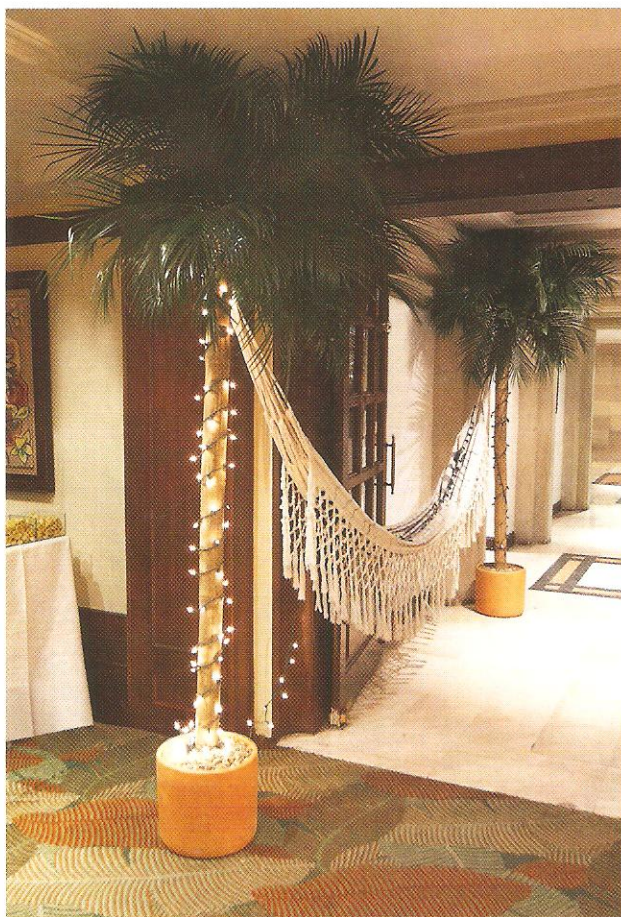
Decoración: María Cristina de Lugo de Gil. [571] 670 6946. 316 763 8483. eventosydecoraciones1@hotmail.com Fotografías: www.carlosforerophoto.com

Escenario tropical

FESTEJAMOS LOS MOMENTOS MÁS ESPECIALES DE NUESTRA VIDA: LOS QUINCE Y LAS BODAS SON, TAL VEZ, LOS MÁS COMUNES, AUNQUE CULMINAR UNA ETAPA DE ESTUDIO TAMBIÉN MERECE CELEBRARSE.



Existen dos formas de celebrar la obtención de un título académico, luego de un largo período de esfuerzo y dedicación. La primera, es una fiesta con los compañeros de estudio, en la que todos deben ponerse de acuerdo en aspectos como: comida, bebida, salón, hora y el lugar de reunión, entre otros. La segunda opción es una velada individual a la cual solamente asistirán los familiares y amigos más íntimos del graduando. Esta decoración es un ejemplo de la segunda alternativa: una reunión que combina la formalidad, que ameritan el evento y la ocasión, con la alegría de la juventud.



LAS INVITACIONES

Lo ideal es que se entreguen, mínimo, con un mes de antelación a la fecha del evento. Consulte en Internet o con empresas expertas en impresión, acerca del diseño más apropiado, dependiendo del género del graduando, la edad y el título que va a obtener. Cabe anotar que si la fiesta es temática, la tarjeta debe conservar la misma línea en materia de diseño.

EL SALÓN

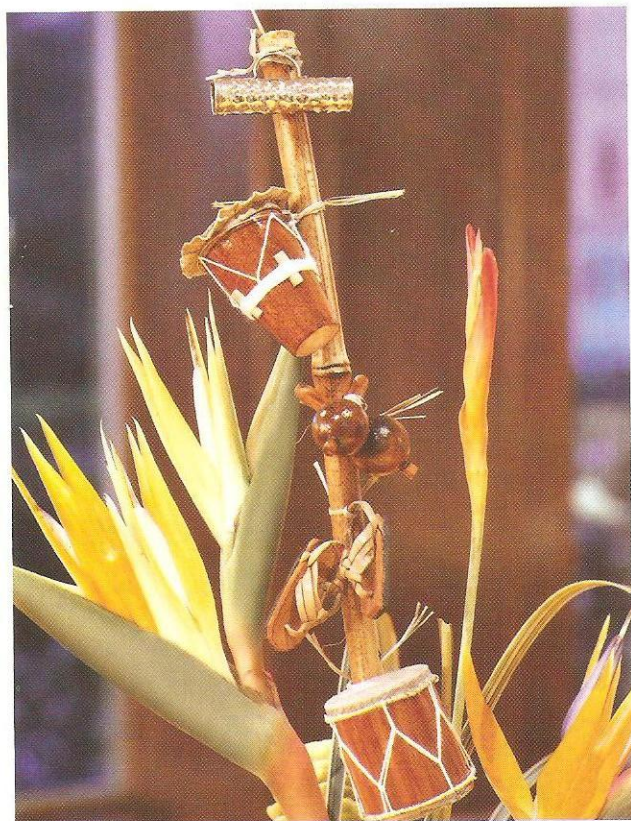
La elección de éste depende, básicamente, de la cantidad de invitados: es importante que el área no sea ni muy grande ni muy pequeña. También debe tener una estructura que esté de acuerdo con las características de la reunión. Los anfitriones decidirán si lo quieren alfombrado, con piso de madera o de cerámica y si requieren un techo alto o uno bajo.

LA DECORACIÓN

Lo mejor es tener en cuenta la opinión del graduando. En esta oportunidad se armó con una temática tropical, propia de la región de origen del homenajeado. Las tonalidades son característica de un ambiente cálido, y las especies florales escogidas combinan girasoles, crisantemos y heliconias.

EL PONQUÉ

Algunos incluyen en el decorado el logo de la institución, el nombre del homenajeado o una figura alusiva a la ceremonia. Este caso demuestra que, en materia de cubiertas de ponqués, no se ha dicho la última palabra y que una buena composición es suficiente para encajar con los demás elementos de la fiesta.



LOS SUVENIRES

Escoja elementos que sean acordes con la temática y decoración del evento. En este caso por ejemplo, los anfitriones optaron por miniaturas de instrumentos musicales. Estos están en los centros de mesa, pero los invitados pueden retirarlos y llevarlos.



Santaella

Organizadores
de eventos

Catering

Flores
Decoración

Menaje

Fotografía y
Video



Foto: Andres Figueroa

Somos
expertos en
diseñar a tu
gusto, una
boda perfecta
y un momento
inolvidable

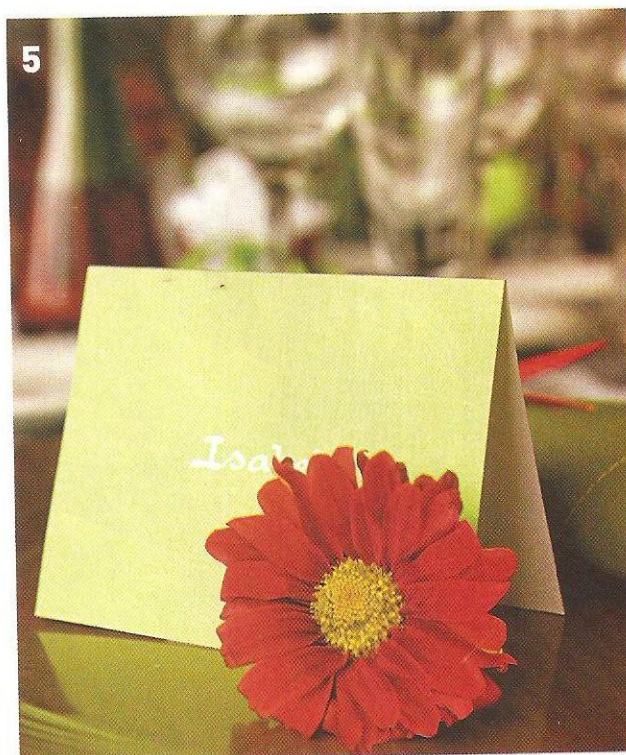
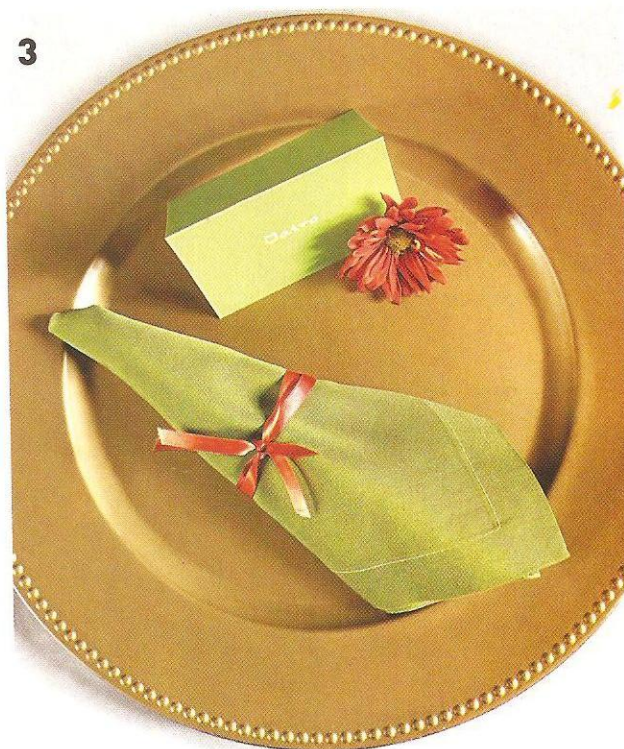
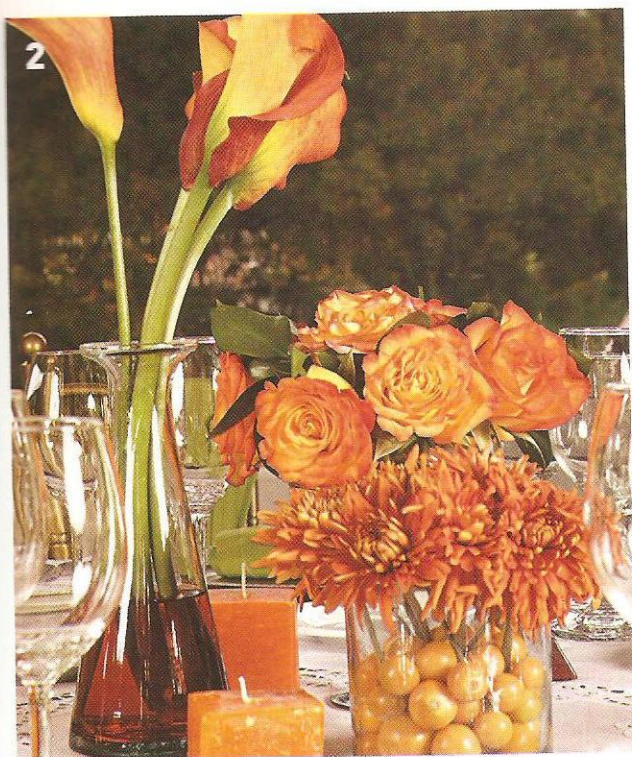
WWW.Santaella.COM.CO

(571)6177830 - (571)310-5763598

Ambiente ideal

PROPICIAR UNA ATMÓSFERA CÁLIDA Y ROMÁNTICA, PARA CELEBRAR LA UNIÓN DE UNA PAREJA, ES RETO DE LOS ANFITRIONES: UNA FORMA DE COMPARTIR CON OTROS LA ALEGRÍA DE UNA NUEVA ETAPA EN LA VIDA.





1. Los tonos cálidos son los más aconsejables para propiciar ambientes acogedores, sobre todo, en celebraciones que se lleven a cabo durante el día. Mezclar en los centros de mesa especies florales y frutas es una propuesta que marca la diferencia y, al mismo tiempo, una señal de buen gusto. Copas para vino espumoso, vino y agua es lo que dictamina la etiqueta, cuando se tiene pensado ofrecer dichas bebidas. **2.** Crisantemos, cartuchos y rosas forman un conjunto armónico en los centros de mesa. Elabore un arreglo pequeño con cada una, en vasijas diferentes. Algo de agua y un poco de preservantes será suficiente para mantenerlas frescas. Frutas como la uchuva, de rico sabor e intenso color, añadirán modernidad al concepto. **3.** Una buena

vajilla es fundamental para lograr una mesa bien puesta. En caso de emplear platos base de colores intensos o brillantes, es recomendable que los demás elementos acompañantes sean sencillos, así no desentonarán con el montaje. **4.** "Menos es más", esta conocida frase también se puede aplicar a variados conceptos en cuanto a material de decoración. Esta silla, por ejemplo, sólo requiere un retazo de tela fina, muy bien dispuesta, para reforzar la distinción del montaje. **5.** Marque en la mesa el lugar de cada invitado, para facilitar la ubicación de éstos. La tarjeta debe llevar el nombre de la persona a quien corresponde el asiento, y un mensaje de agradecimiento por haber atendido la convocatoria de los esposos.

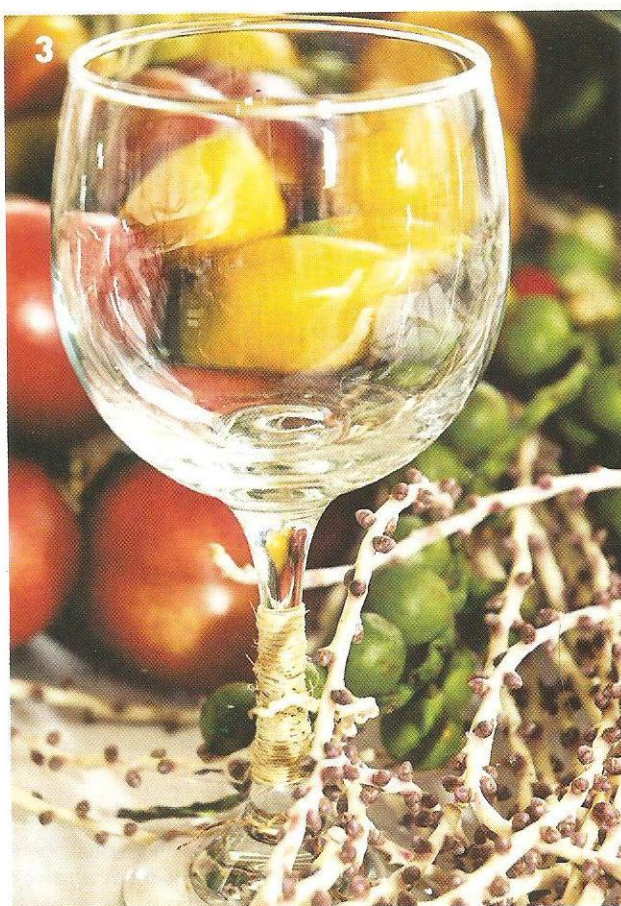


30

Decoración: Santiago Arango Eventos. (571) 274 9647. 311 617 9739. info@santiagoarango.com www.santiagoarango.com Locación: Hacienda San Carlos. Fotografías: Frank Abril.

Esencia frutal

ES COMÚN QUE LAS EMPRESAS LLEVEN A CABO, EN ALGÚN MOMENTO DEL AÑO, UNA REUNIÓN COMO ESTÍMULO Y RECONOCIMIENTO POR EL ESFUERZO Y LOS VALIOSOS APORTES DE SUS COLABORADORES.



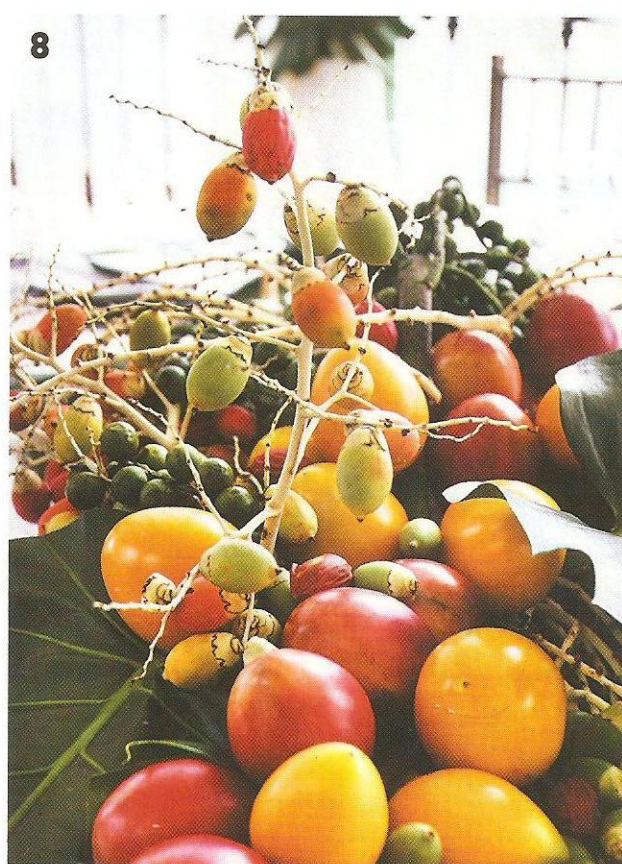
1. Una casa estilo colonial, pintada de colores blanco y verde, proporciona a los anfitriones el cálido ambiente que requieren para la celebración. Abundantes plantas, variedad de frutas y flores añaden el toque fresco y natural para una reunión que se lleve a cabo en el día. 2. Lámparas y faroles rústicos adornan el patio interior de la casona. Si la reunión se extiende más de lo previsto, entonces servirán para iluminar cálidamente el ambiente nocturno. La administración de algunos sitios permite que sus clientes cambien detalles como éste, de acuerdo con la temática o el estilo de la fiesta. 3. Aunque no se ofrezca licor, o éste solamente esté presente en los cocteles o en vasos para whisky y similares, es indispensable que en la mesa haya copas para el agua al momento de ofrecer el menú.



32



4. Velas del mismo grosor, pero de largo irregular, en la chimenea, el pasillo de ingreso o a la entrada, logran una llamativa composición. Mamoncillos tentarán a algunos invitados que cederán ante el sabor de una fruta fresca. **5.** Ramas, fibras y hojas naturales son básicas en el montaje de arreglos rústicos, pero muy distinguidos. Estas especies tropicales tienen gran resistencia al calor, lo que hace que se conserven por más tiempo y, por ende, el arreglo también.



6. Centros de mesa absolutamente naturales: una propuesta diferente. El olor de las frutas, por la acción del calor, expedirán un delicioso aroma para los que se encuentran sentados a la mesa. 7. Hojas naturales, convertidas en individuales, juegan armónicamente con el montaje de la mesa. También los servilleteros son de fibra natural extraída de las mismas hojas. 8. Asegúrese de disponer en la mesa sólo frutas de buen color y con la cáscara intacta, también pregunte a su proveedor cómo mantenerlas frescas por más tiempo, e indague por aquellas que sean más resistentes.

Encuentro solemne

EL MATRIMONIO ES, SIN DUDA, UNA DECISIÓN IMPORTANTE Y COMO TAL MERECE SER CELEBRADO. SILLAS DE LUJO CON DELICADOS PERO ELEGANTES CENTROS DE MESA, FORMAN PARTE DE LA COMPOSICIÓN.



Decoración: Banquetes Sal y Dulce. [571] 256 8921. 310 227 7710. gsalydulce@gmail.com www.banquetesalydulce.com Locación: Museo del Chicó. Fotografías: Frank Abril - Héctor Torres.

- 1.** Marrón oscuro y blanco: combinación elegante y sobria para una boda elegante. Flores frescas y velas encendidas le aportan a la ceremonia el toque romántico. En este caso, el estilo de la arquitectura compagina con el sofisticado montaje. **2.** Este adorno floral se integra muy bien con la ambientación del salón, mientras la chimenea de fondo mantiene el clima cálido y acogedor.
- 3.** El lugar de cada invitado está marcado, lo que le proporciona a la mesa distinción y constituye, sin duda, una buena aplicación de etiqueta y un detalle de buen gusto. Sitúe a las personas según sus afinidades, así todos quedarán satisfechos.



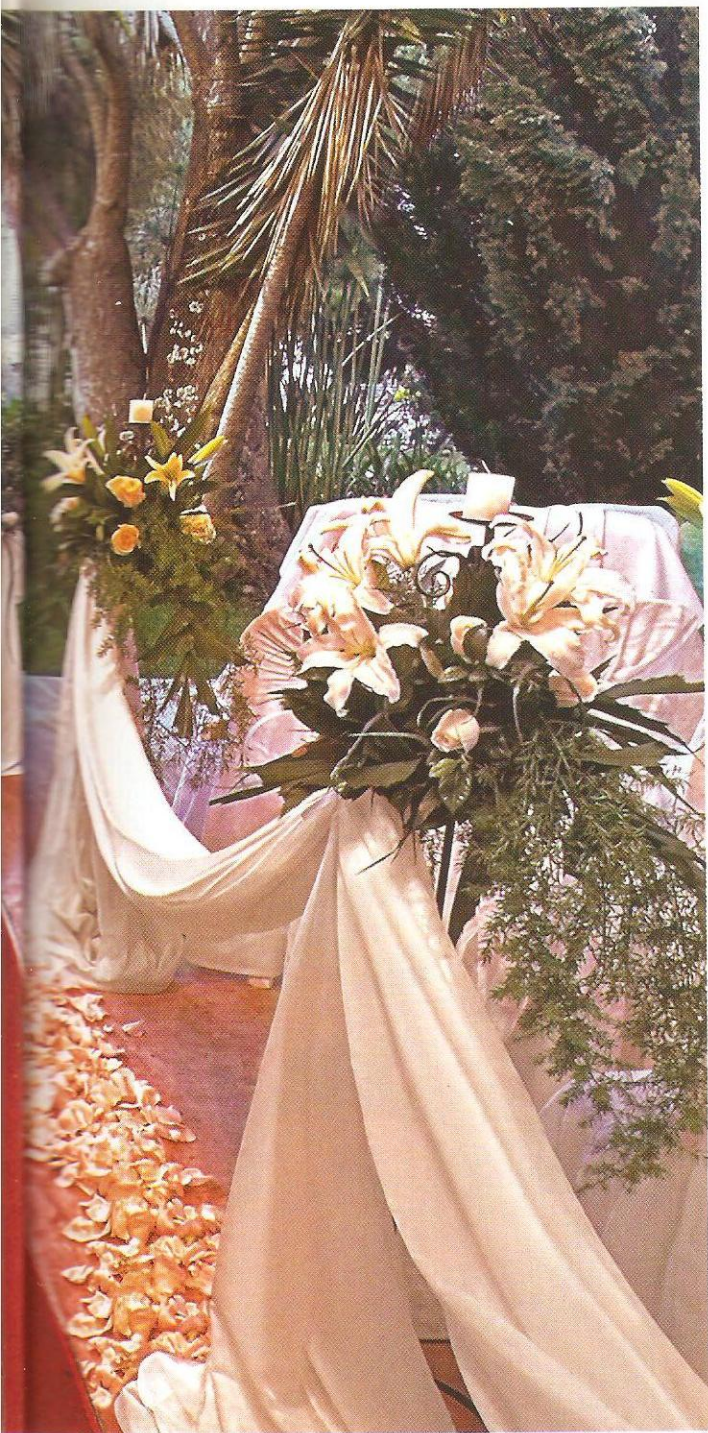
4. Los exteriores merecen, también, la debida atención. Muchos invitados deciden salir a tomar aire fresco, charlar o, simplemente, curiosear. Dichos lugares deben ser parte integral de la fiesta, por lo que es bueno 'vestirlos' para que estén a la altura que la ocasión amerita. **5.** Así mismo, el tradicional ponqué debe tener su propio escenario: una mesa especial, flores, velas, cintas y algo de champaña, los elementos para lograr un montaje especial.



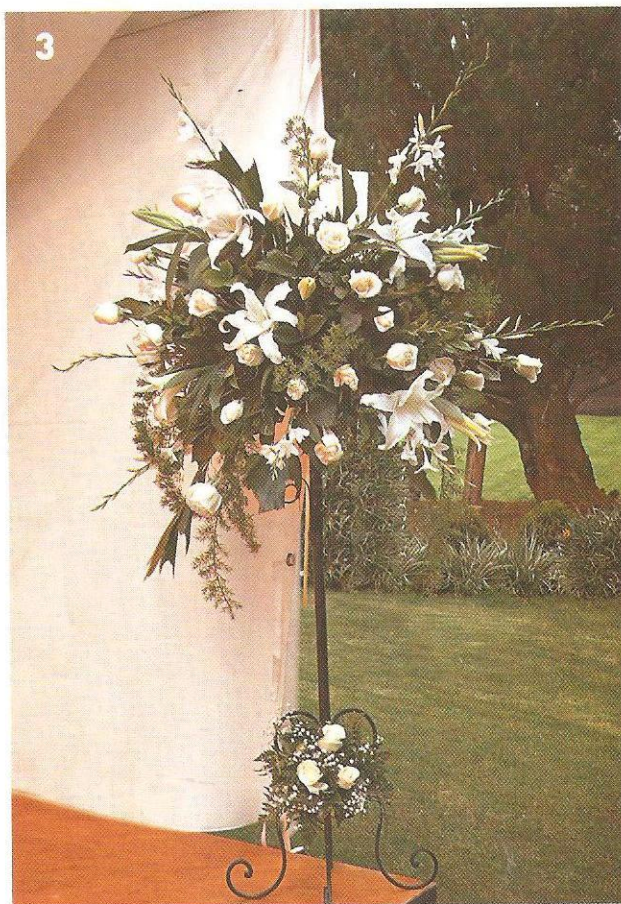
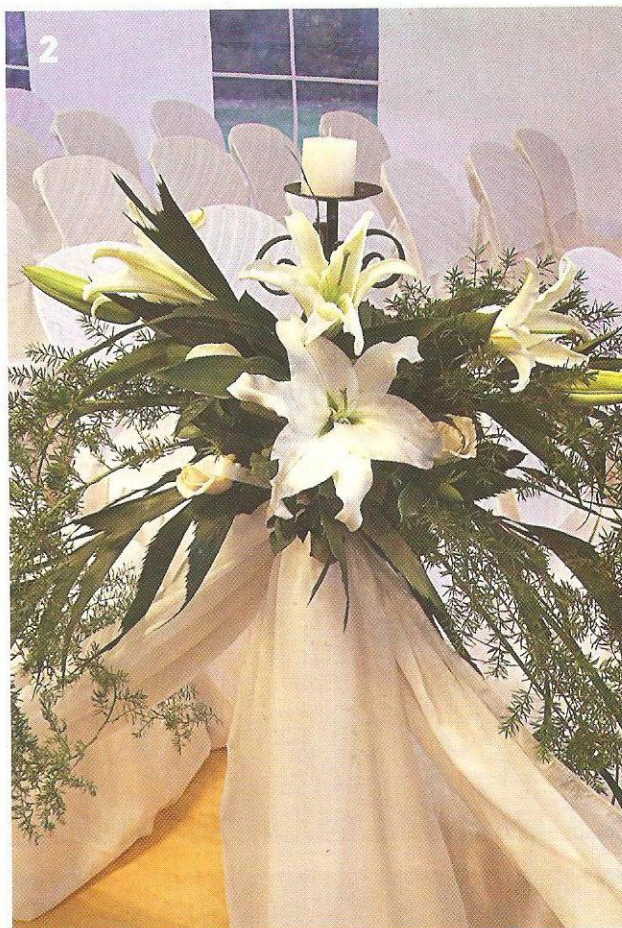
Decoración: Myriam Muñoz, para Casa Blamy. (571) 679 4723. 313 338 7195. casablamy@gmail.com Fotografías: Carlos Forero.

Cae la noche

UN BELLO Y ROMÁNTICO ANOCHECER ES EL MARCO SOÑADO PARA CELEBRAR LA UNIÓN DE DOS SERES QUE SE AMAN. EL TRADICIONAL BLANCO ES EL COLOR MÁS APROPIADO PARA LUCIR EN ESTE ESCENARIO.



1. En la cima de la montaña y con la ciudad de fondo, como testigo de ocasión, los novios se preparan para dar el sí. La boda es de gala y, como tal, el lugar ha sido decorado de acuerdo con la solemnidad que amerita la ceremonia. Una carpa, en excelente estado, lámparas, sillas ataviadas, arreglos florales y muchos pétalos, son los elementos de un montaje especialmente creado para este encuentro de amor. **2.** Lirios de color blanco y abundante follaje, constituyen este precioso arreglo que adorna el camino hacia el altar. Y coronando cada arreglo, se erige una vela, la cual debe encenderse cuando inicie la ceremonia. **3.** Columnas de lirios y rosas blancas, a la entrada, causan una primera buena impresión a los invitados. Se puede observar que se montó una plataforma para comodidad de los novios y de las personas que comparten con ellos esta importante celebración.





38



4. El montaje para la fiesta se realizó en un salón cerrado. La mantelería conserva los colores clásicos escogidos para esta decoración de estilo clásico y sobrio. 5. El toque de color lo imprimen los arreglos de mesa en tonos naranja y amarillo. Las velas se encenderán cuando lleguen los invitados. 6. En el pastel se incluyeron tonalidades y las especies de flores usadas en los arreglos. Algo de cinta de seda le da mucha distinción. Para cerrar con broche de oro, un sofisticado y majestuoso manjar de cuatro pisos.

En Cartagena los mejores
eventos llevan el
sello de una
mujer


Gladys
NOVIAS Y EVENTOS

*Lo tiene
Todo!*

Bocagrande Cra. 3a. No. 7-49

Tels.: 6658071 - 6502479

Cartagena de Indias

noviasyeventos@gmail.com

www.noviasyeventos.com



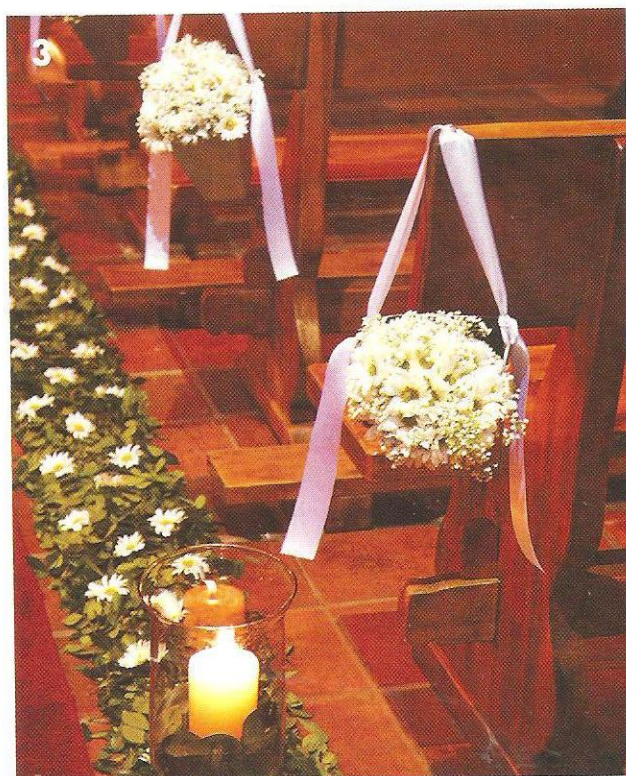
Por siempre

PARA UNA BODA SOÑADA EN UNA NOCHE CLARA DE LUNA:
EL BLANCO Y EL ROJO SON LAS TONALIDADES CLÁSICAS
QUE SIMBOLIZAN LA PUREZA Y EL ROMANTICISMO.

1



Elaboración: Ángela López. (571) 615 1361. 311 592 7792. www.angelalopezeventos.com angelalopez@cable.net.co Locación: Club Hatogrande. Fotografías: Frank Abril - Héctor Torres.



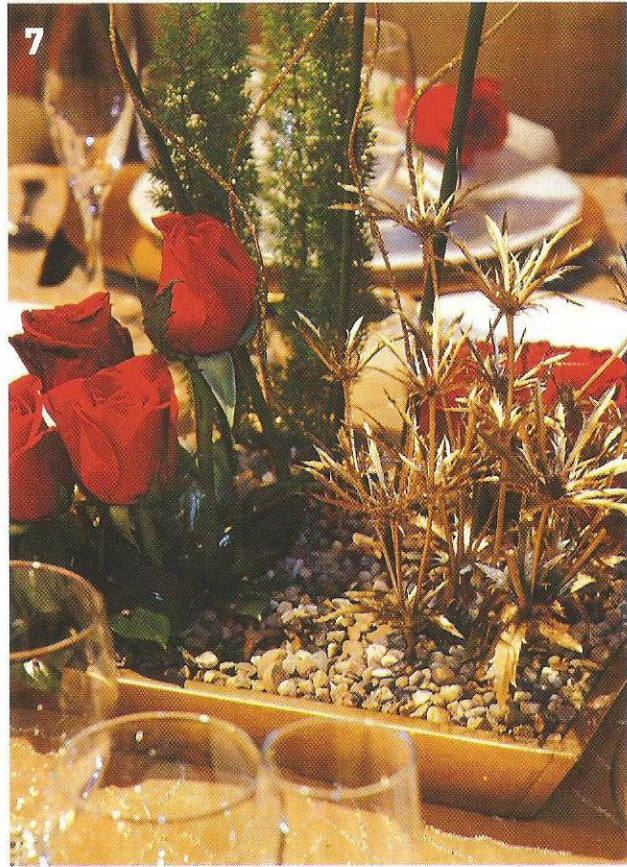
1. El sendero hacia el altar se convirtió en un auténtico y colorido jardín: hojas verdes y margaritas blancas bordean el tapete rojo, y velas de la misma tonalidad iluminan el camino del amor. Con el fin de evitar accidentes y que las velas se apaguen por acción del viento, éstas se protegieron con cilindros de vidrio. **2.** Telas blancas decoran las principales piezas del altar. En estos casos, opte por la seda, el satén o el tul. No olvide hacer réplicas de los arreglos florales, usados en la decoración general del recinto, para decorar con ellos los espaldares de las sillas o reclinatorios de los futuros esposos. **3.** Para esta ocasión, el florista optó por arreglos circulares, con el fin de ubicarlos en las bases pequeñas de las bancas. Como toque personal, agrégueles una fragancia suave a las flores, de ese modo podrá aromatizar el recinto.



42



4. El mobiliario de corte clásico, además de elegante es cómodo: los asientos y espaldares acolchados les proporcionarán a los invitados una sensación de confort por el tiempo que dure la velada. Este salón amplio, con las mesas ubicadas a lado y lado, es el fiel reflejo de un montaje bien planeado y llevado a feliz término. **5.** La mesa principal fue especialmente decorada para los anfitriones. En el centro estarán los esposos, y en los costados se ubicarán los padres de cada uno.



6. La cristalería se encuentra a punto: copas para el agua, la champaña y el vino ya están en la mesa, junto a la vajilla para el menú. El centro de mesa está elaborado, principalmente, con sombrillas chinas y rosas rojas: un arreglo de corte minimalista y distinguido. **7.** La base del centro de mesa es un sencillo pero elegante recipiente de color dorado, rodeado por accesorios de la misma tonalidad. Si va a usar fragancias, tenga en cuenta que no sean demasiado fuertes. **8.** Cual si fuera un lecho, abundantes pétalos rojos cubren la mesa y el ponqué. Cuando los vaya a comprar, cuide que éstos se encuentren frescos y de color intenso. Ponga algunos pétalos en los recipientes para las velas, de esta forma logrará un montaje más vistoso.

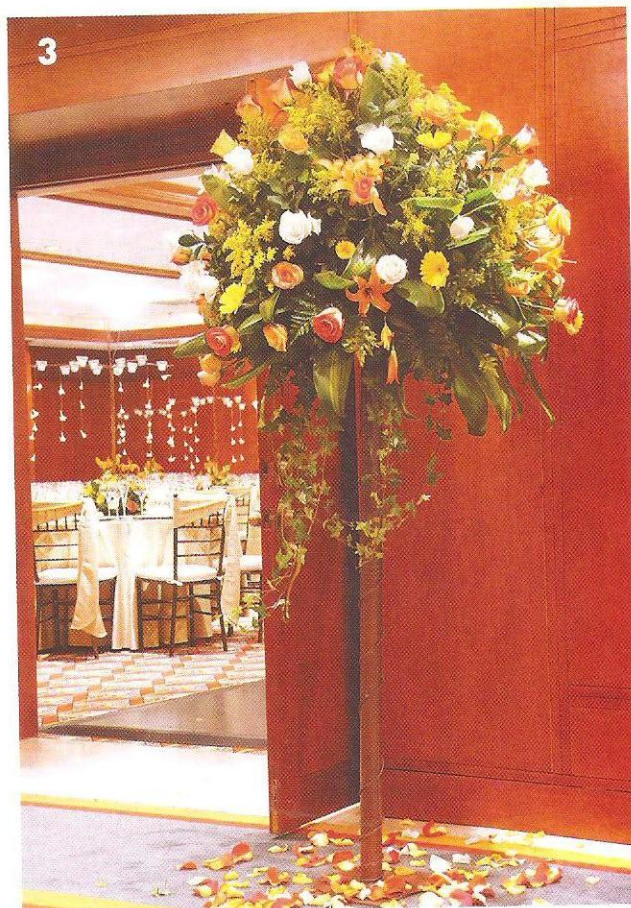
1



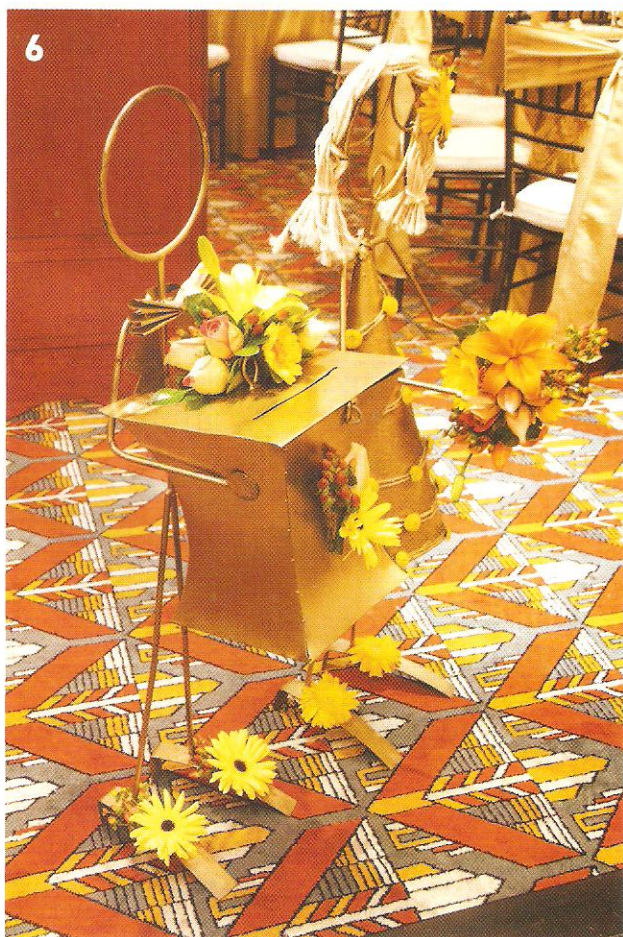
Elaboración: Raúl Gerardo Martínez, 310 874 4010, raulgerardomartinez@yahoo.com Locación: Hotel Radisson. Fotografías: Fernando Valderrama.

Lazos de unión

CORAZONES QUE SE JUNTAN CON EL SUEÑO DE FORMAR UNA FAMILIA. LOS NOVIOS ESCOGIERON PARA LA BODA DETALLES CLÁSICOS Y DISTINGUIDOS, Y LES AÑADIERON SU SELLO PERSONAL.



1. Recuerde que primero debe conocer, con exactitud, el número de personas que van a asistir a la reunión y luego sí resolver lo concerniente al alquiler del salón. El tamaño del recinto debe guardar directa relación con la cantidad de invitados, para que éste no sea ni muy pequeño, ni muy grande. **2.** Si para entrar al salón es necesario atravesar un vestíbulo o subir unas escaleras, es recomendable que el camino esté marcado con llamativos arreglos de flores, para que les sirvan de guía a los invitados. No es una camisa de fuerza, pero es preferible que las flores y los colores de éstas sean iguales a los que utilice en la ambientación general. **3.** Esparza pétalos alrededor de las bases de las columnas, ubicadas en la entrada del salón, para llenar el ambiente con el agradable aroma de las flores.



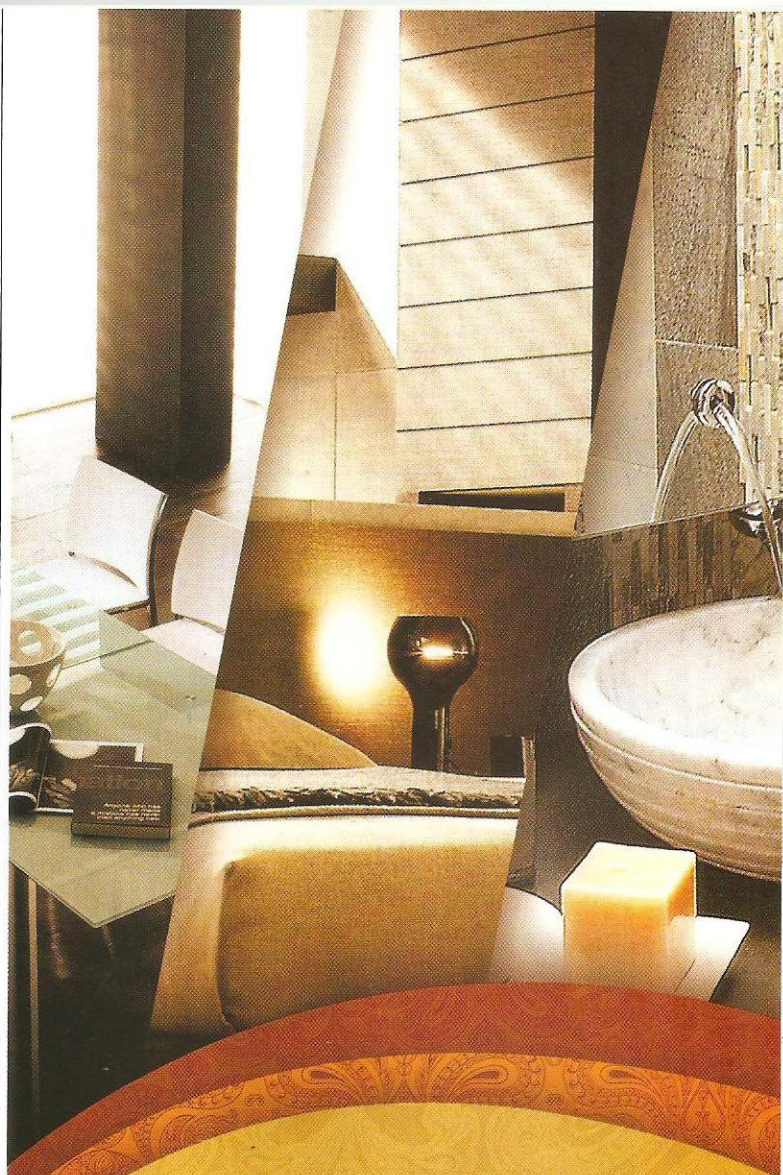
Tip Buenas ideas...

Dejar la lista de regalos en un almacén facilita a los invitados la compra del obsequio, pero si los esposos planean vivir en otra ciudad, la mejor opción es la lluvia de sobres.

4. Un singular candelabro es el atractivo principal de los centros de mesa. Las velas deben encenderse sólo en el momento que lleguen los invitados. Del candelabro cuelga una llamativa lluvia de pequeñas flores blancas que dan un carácter festivo a toda la decoración. **5.** Usted puede prescindir de los servilleteros; sin embargo, la mesa debe estar muy bien dispuesta y con los elementos correctos. Agrupe a los invitados de acuerdo con sus edades o afinidades, y escriba el nombre de cada uno en una tarjeta. **6.** Una cómica representación de los novios da la bienvenida a los invitados. La figura del esposo lleva a cuestas el baúl de regalos, donde los invitados depositarán sus sobres en caso de que el obsequio de bodas sea dinero.



7. El ponqué, como ya es costumbre, está ubicado en una mesa especialmente decorada para la ocasión, lo que resalta aún más su importancia y significado. Mantelería de color dorado y pétalos de rosas son suficientes para complementarlo. 8. Los novios, representados en figuras de pastillaje, posan junto con la cámara fotográfica y la maleta, señal inequívoca que saldrán a su tan esperada luna de miel.



Innovación sin límite

Suscríbase a la Revista **CASAVIVA DECORACIÓN** y conozca lo último en tendencias de diseño y arquitectura. Además, los materiales, muebles y accesorios que se imponen en Colombia y el mundo.

LLAME YA

Suscripción anual \$45.500

Reciba 6 ejemplares

Ahorre **20%**

Bogotá: 404 9032 • Medellín: 360 7768

Línea nacional: 01 8000 119 315

www.editorialtelevisa.com.co

www.todo1plaza.com/home/televisa

Válido hasta diciembre de 2009. Vigente solamente en el territorio colombiano





48

Elaboración: Simmonds Eventos. [571] 691 4576. miss_simmonds@hotmail.com Locación: Club La Pradera de Potosí.
Mantelería: Mozarella Eventos. Fotografías: Frank Abril - Héctor Torres.

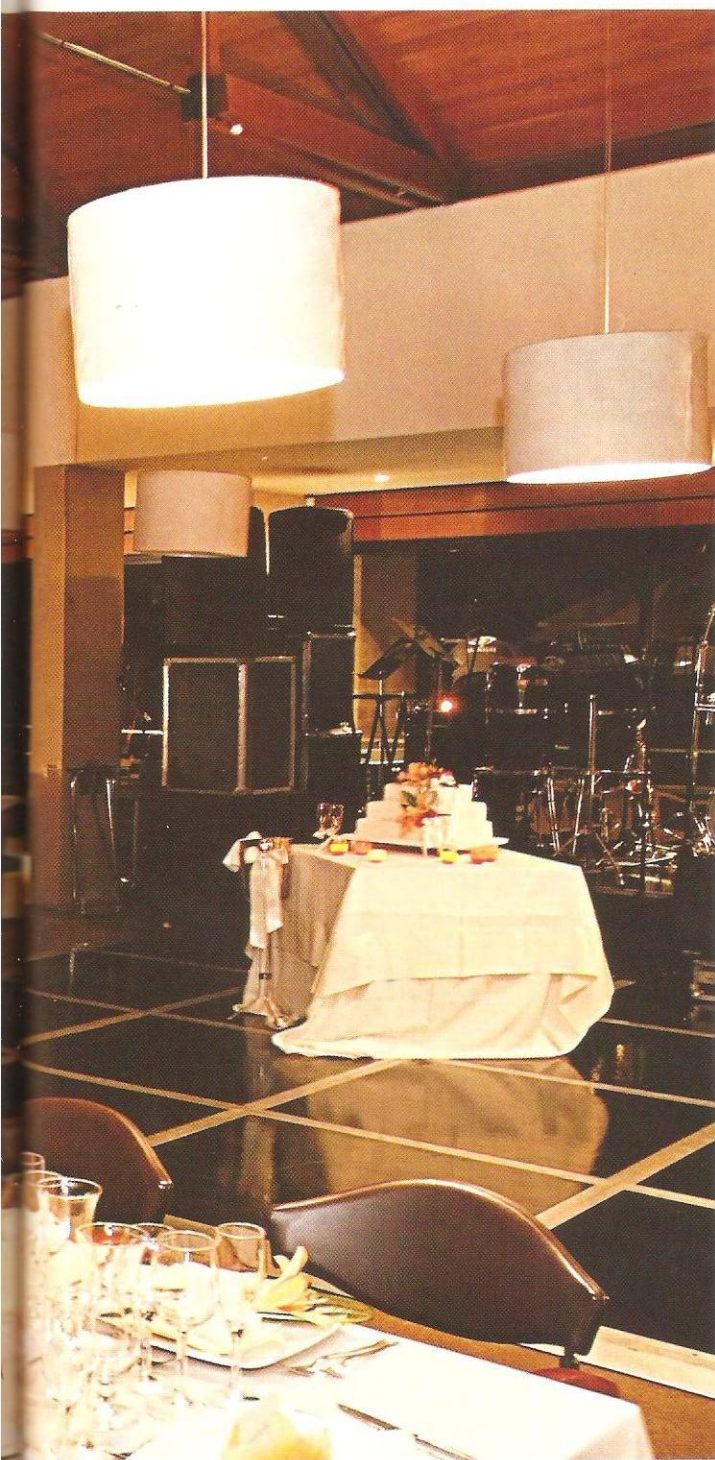
Jardín de amor

LA FLOR ES EL COMPONENTE PRIMORDIAL EN ESTA DECORACIÓN. LA VARIEDAD DE LIRIOS Y ROSAS HIZO POSIBLE RECREAR ESTE AMBIENTE, ACORDE CON EL CARÁCTER ROMÁNTICO DE LA REUNIÓN.



LISTA DE INVITADOS

Escoger a quienes va a invitar no es una tarea fácil, especialmente cuando el presupuesto es limitado. Recuerde que muchos irán en pareja, y otros con la familia. Muy a su pesar, tiene que reducir el número de invitados, para ello debe primar el sentido común: invite sólo a los tíos; descarte a los primos, a los niños y a los compañeros del trabajo, incluya únicamente a su jefe. Sin embargo, puede enviar una tarjeta de participación para comunicar la noticia a quienes, infortunadamente, no estarán. Recuerde pedir la confirmación, en especial a aquellos que residen fuera de la ciudad.



El día de la boda, los anfitriones deben disfrutar a plenitud y desentenderse de los asuntos logísticos y de organización. Para lograrlo, planea cada detalle con anterioridad y no deje nada al azar. A continuación, una práctica lista que confiamos le servirá como guía para que organice su matrimonio.

VISUALIZAR LA BODA

Antes de comunicar la decisión de la boda a sus seres queridos y amigos, visualice, junto con su pareja, cómo será la reunión, la fecha, formalidad, estilo y cantidad de invitados. Para elegir una decoración en particular, observen galerías fotográficas para conocer las tendencias del momento.





50



LISTA DE INVITADOS

Escoger a quienes va a invitar no es una tarea fácil, especialmente cuando el presupuesto es limitado. Recuerde que muchos irán en pareja, y otros con la familia. Muy a su pesar, tiene que reducir el número de invitados, para ello debe primar el sentido común: invite sólo a los tíos; descarte a los primos, a los niños y a los compañeros del trabajo, incluya únicamente a su jefe. Sin embargo, puede enviar una tarjeta de participación para comunicar la noticia a quienes, infortunadamente, no estarán. Recuerde pedir la confirmación, en especial a aquellos que residen fuera de la ciudad.



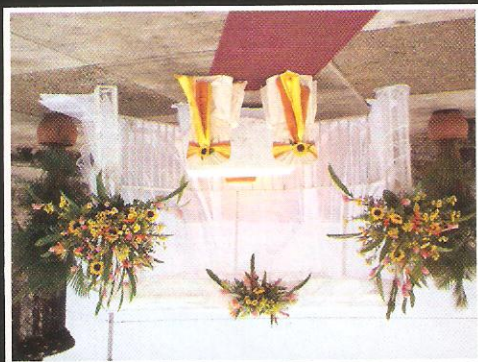
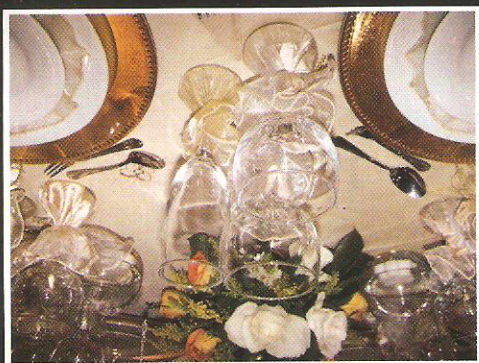
EL PRESUPUESTO

Para estipular la cantidad de dinero que se va a invertir en los preparativos, la pareja, junto con sus respectivos padres, deben ponerse de acuerdo en caso de que los gastos sean compartidos. Calculadora en mano, determinen el presupuesto exacto, cuáles son las prioridades, quiénes son los elegidos y a quiénes les gustaría tener ese día, en qué locación desean que se lleve a cabo la celebración y si es en el día o la noche, ya que este factor incide, de manera determinante, en los costos. Es mejor hacer cuentas ajustadas a las posibilidades reales para evitar sorpresas desagradables de último momento.

¡Casate en Cartagena!

Tenemos todo para la boda de tus sueños

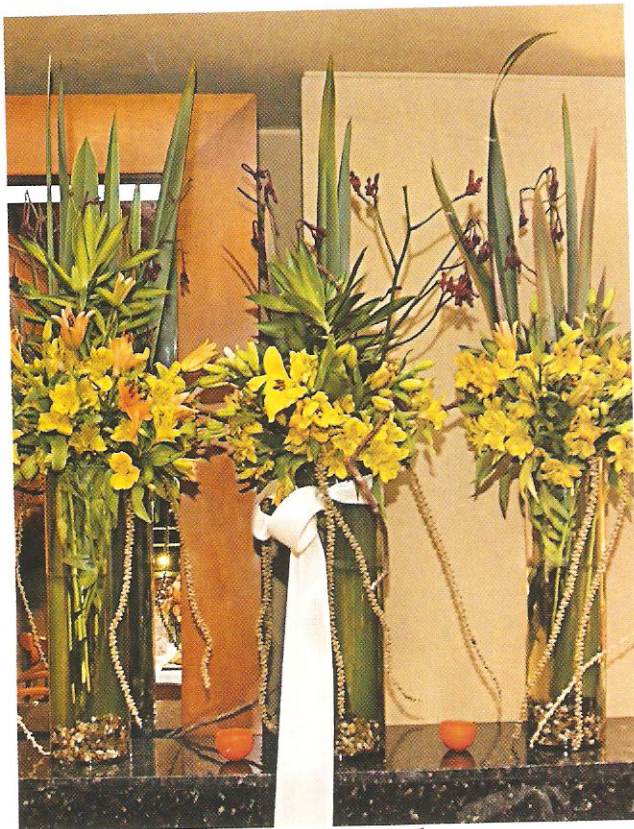
- * Organización de eventos y reuniones sociales
- * Eventos corporativos catering
- * Alquiler de implementos



Pie del Cerro, Calle 30A #14-77 Tels: 656 2197 - 666 1209 - 681 6668
 Cels.: 313 512 3129 - 313 512 3144 Cartagena, Colombia
 Email: banquetesmonicaadelrisco@hotmail.com

Banquetes

Monica del Risco Ltda.
 Elegancia y Distinción



FECHA Y LUGAR

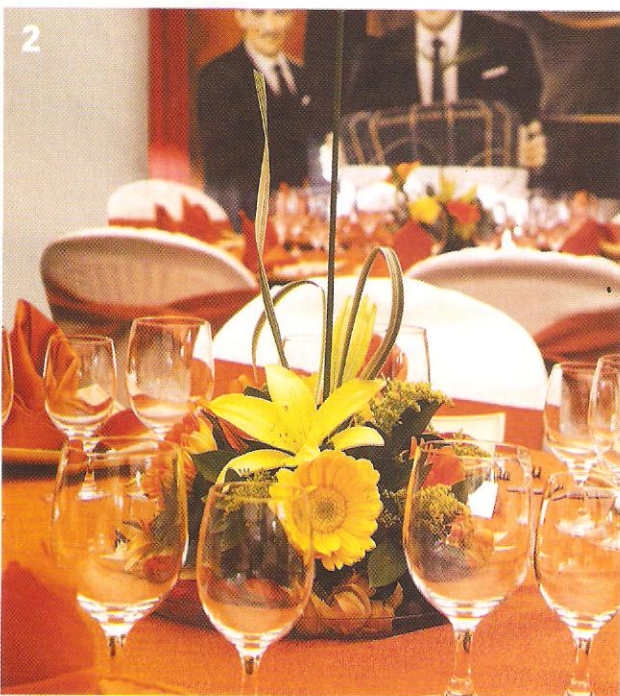
Antes de fijar el día de su boda, tenga en cuenta que éste no se cruce con una fecha importante; tenga a mano otra alternativa por si no es posible la primera opción. En cuanto al lugar, los hay de todo tipo: salones de reunión, haciendas o casaquintas en las afueras de la ciudad y la playa.

[...] Y MUCHO MÁS

Elabore una lista: vestidos de los novios, del cortejo y de sus padres; los recordatorios, las tarjetas, la decoración... es mucho lo que hay por hacer, y lo mejor es escribirlo para que nada, ni el más mínimo detalle, quede por fuera. A medida que resuelva cada ítem táchelo de la lista y continúe con los demás.

Colores intensos

EL AMARILLO Y EL BLANCO NEUTRALIZAN AL MARRÓN Y AL NARANJA. LAS GERBERAS Y LOS LIRIOS, EN UNA COMBINACIÓN ACERTADA, ENCABEZARON LA DECORACIÓN DE ESTA UNIÓN MATRIMONIAL.



1. El decorado fue, especialmente, preparado para la ocasión: carpa, calentador de aire y, al fondo, un pendón con la imagen de una banda musical, son algunos de los elementos que forman parte de esta puesta en escena. **2.** Debido a la intensidad de los colores, el decorador opta por centros de mesa sencillos, que no desentonen con los demás componentes del montaje. La mayoría de las flores son amarillas, para lograr, de esta manera, un llamativo contraste con la mantelería; unas cuantas de color naranja armonizan con estilo. **3.** Prescinda de los servilleteros, pero de las formas diferentes a las servilletas de tela.



4. Golosinas o mentas en el plato de cada invitado es un dulce recibimiento. Los flequillos en los bordes del cubremantel guardan absoluta concordancia con los moños o lazos de las sillas. 5. La ralladura y los barquillos del ponqué son una clara muestra de la predilección de los anfitriones por el chocolate. Cinta de organza y especies florales de color amarillo son ideales para decorarlo, pues así suaviza la oscuridad del intenso marrón. 6. Un agüero relacionado con el primer brindis de los novios, en su nueva vida de casados, es que una vez celebrado lancen las copas al suelo. Uno de los significados está relacionado con la religión judía, en conmemoración a la destrucción del Templo de Jerusalén hacia el año 70 d.C. Otras interpretaciones la relacionan con la fragilidad femenina, que una vez vulnerada no volverá a ser igual.





Decoración: Raúl Gerardo Martínez, de Gala Cousine. [571] 670 0242. 310 874 4010. degala Cousine@yahoo.es Locación: Hacienda Santa Rita. Fotografías: Frank Abril.

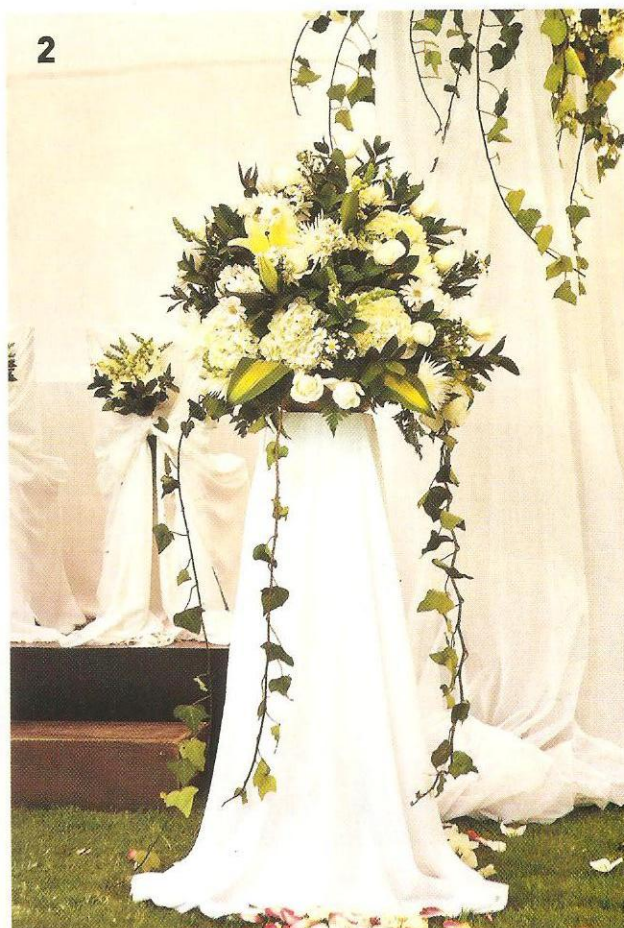
Paraíso floral

EL BLANCO, COMBINADO CON LA GAMA DEL ROSA Y EL VIOLETA, SON IDEALES PARA AMBIENTAR CELEBRACIONES DIURNAS EN ESPACIOS ABIERTOS. SUAVES TOQUES DE VERDE PROPORCIONAN FRESCURA.



1. Los novios decidieron que el lugar donde se celebrara su unión matrimonial, fuera el mismo escenario de la fiesta. Para tal propósito se armó la carpa: el techo, las columnas de los arreglos y el altar reflejan la dedicación y esfuerzo del decorador por crear un ambiente apropiado para esta clase de ceremonia.

2. Las columnas, ubicadas a lado y lado, son fundamentales para estructurar el espacio y señalar el camino que conduce al altar, además de recrear un ambiente similar al de una iglesia. **3.** Se montó una plataforma especial que hará las veces de altar, con el fin de proporcionarle al recinto un carácter solemne. Igualmente, las sillas de los novios están vestidas para la ocasión, con arreglos de flores y telas apropiadas.





58



4. Cada detalle es una muestra del trabajo en equipo para lograr que esta fecha sea memorable. Desde su ingreso, cada invitado percibe la magia que flota en el ambiente. 5. En el espacio amplio, se montó otra carpa grande para la fiesta. En estos casos es obligatorio el uso de una plataforma, al menos para la pista de baile. Recuerde que la mayoría de las mujeres calzarán zapatos de tacón alto y si caminar en el césped es incómodo; bailar será imposible.

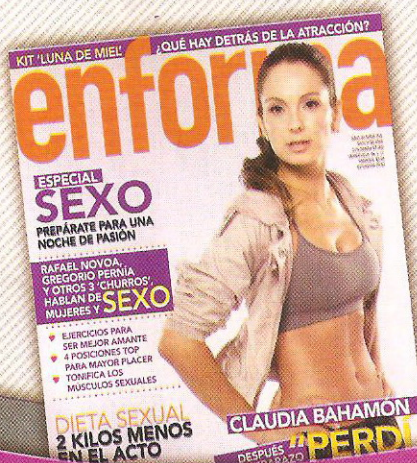


7. En cuanto a la mesa de los anfitriones, ésta debe estar, en lo posible, en la parte central; la forma debe ser diferente de las demás mesas (casi siempre rectangular); y por último, en la decoración debe haber algún distintivo (como los centros de mesa). 8. Lo ideal es que el ponqué esté en un lugar central del salón, en una mesa aislada y, especialmente, preparada para exhibirlo. Cuando su decoración sea llamativa, que es en casi todos los casos, lo mejor es no saturar la mesa con otros elementos coloridos que opaquen su bien detallada decoración.

Un muy saludable



de descuento en una
suscripción a la revista
Enforma



Suscripción 1 año: \$67.000*

Bogotá: 404 9032 - Medellín: 360 7768

Línea Nacional: 01 8000 119 315

www.editorialtelevisa.com.co

www.todo1plaza.com/home/televisa

* Este valor ya incluye el descuento. Reciba 12 ediciones al año.

Válido hasta diciembre de 2009

Vigente solamente en el territorio colombiano

Con broche de oro

EL CIERRE PERFECTO PARA UN MENÚ INOLVIDABLE. HASTA LOS MÁS EXIGENTES COMENSALES QUEDARÁN COMPLACIDOS CON LA AMPLIA VARIEDAD DE SABORES Y PRESENTACIÓN DE POSTRES.



Preparaciones: Postres y Tortas Myriam Camhi. (571) 345 1819. www.myriamcamhi.com Decoración de la mesa: Trazia, regalos y servicios. (571) 496 3343. Fotografías: Frank Abril.

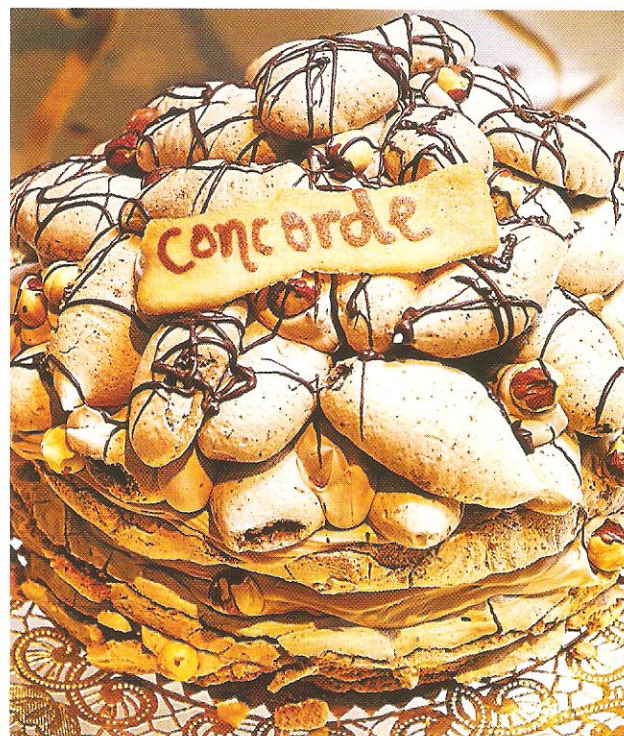


Aunque puede parecerlo, la conocida barra de postres no es una propuesta costosa; todo lo contrario, con poco presupuesto es posible incluirla en su festejo: para ello, pida cotizaciones en varias pastelerías. Decore una mesa y exhiba los tentadores bocados, así su isla de postres será toda una sensación. Existe variedad de postres, los cuales se preparan con base en la fiesta, edad del agasajado, temática de la reunión y el clima o características del lugar. A continuación definimos algunos:

MINIPASTELES O QUEQUITOS

Pueden tener diferentes cubiertas, colores, o rellenos. Gracias a su tamaño, estos dulces pueden consumirse fácilmente. El precio varía de acuerdo con el relleno y la presentación.





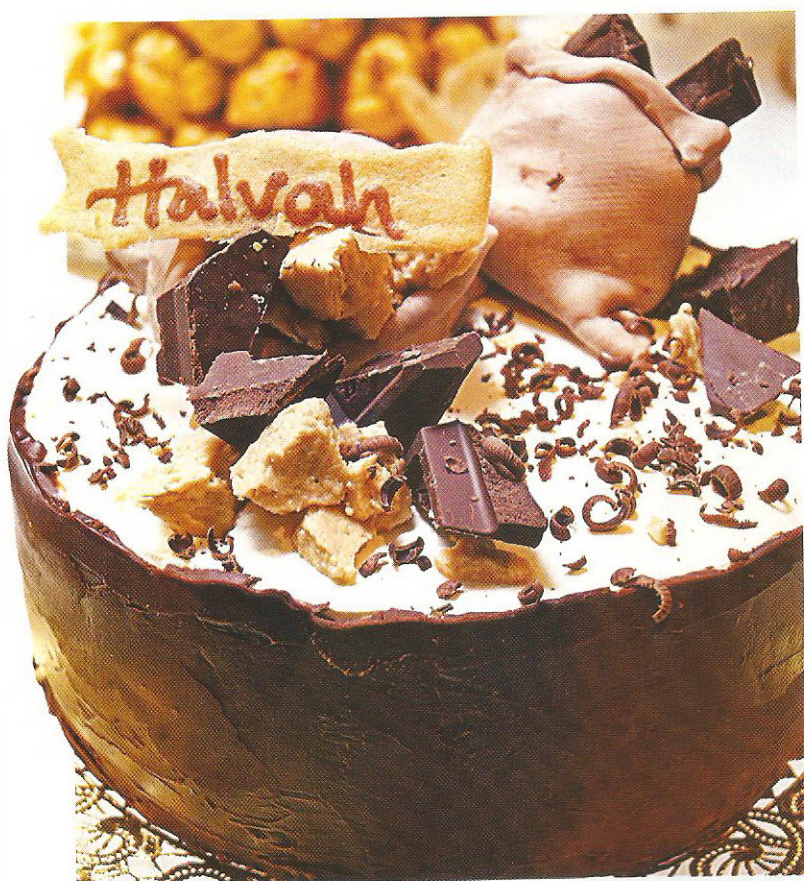
LLUVIA DE CHOCOLATE

Las fuentes de chocolate son muy populares entre grandes y chicos. Para aprovecharla al máximo, recuerde poner en la mesa brochetas de frutas y malvaviscos, que van muy con el chocolate. En la medida de lo posible, coloque una fuente de chocolate común y otra de chocolate blanco, bombones, fresas, plátano, galletas o lo que desee.

POSTRE REFRESCANTE

También conocido como nieve, cholao's o raspado, éste constituye una opción apropiada para el verano o eventos durante el día, donde los rayos del sol acaloran a los presentes. Tenga variedad de esencias, sabores y colores, aliste también los conos y algo de leche condensada o azucarada, para que cada persona se prepare su propio cono o vaso de nieve.





TIENDA DE DULCES

Adquiera variedad de dulces y colóquelos en recipientes de vidrio, plástico o acrílico, acompañados de cucharones para que sus invitados elaboren su propia bolsa de dulces.

DELICIOSOS LICUADOS

Elija varias frutas, agregue cubos de hielo y azúcar, lícuelo y refresque a sus invitados.

DULCE TRADICIÓN

Cocadas, fresas con crema o sea cual fuere el postre regional que elijan, sus invitados quedarán encantados con su mesa de postres.

POSTRE INVERNAL

Si su evento es en época de invierno, ofrezca una barra de postres con chocolate caliente y pan dulce. Los comensales disfrutarán la oferta a plenitud, pues les ayudará a combatir el frío.

Fíjate en la marca



PHOENIX
PACKAGING GROUP
www.grupophoenix.com
Servicio al cliente
Bogotá: 422 03 63
Línea nacional: 018000124220

DESECHABLES
DOMINGO

HIGIÉNICOS, PRÁCTICOS Y RESISTENTES



Fino papel

ANUNCIAR LA CELEBRACIÓN DE ESTA CLASE DE EVENTOS ES TODO UN ARTE: EL DISEÑO, EL COLOR, LOS MATERIALES, CÓMO INVITAR Y CUÁNDO HACERLO, SON ALGUNOS DE LOS ASPECTOS QUE LOS ANFITRIONES DEBEN PRECISAR.



Sin importar si es un cumpleaños, unos quince, una fiesta de negocios o una boda, las invitaciones sólo deben encargarse cuando se fije la fecha de la celebración, el lugar de la ceremonia y el banquete (si es una boda) y cuántos serán los convocados. Luego viene la elección del texto y el número de tarjetas que se va a imprimir, que siempre debe ser superior a la cantidad de invitados, por si aparecen convidados de última hora o algunas se dañan durante el proceso. A continuación, le presentamos una guía que le aclarará las dudas más comunes que se presentan a la hora de elaborar las invitaciones de bodas.

LOS ANFITRIONES

Regularmente, los padres de los futuros esposos son quienes invitan a la boda de sus hijos. Los nombres de los padres de la novia deben escribirse a la derecha, y el de los padres del novio, a la izquierda. A continuación, sigue la frase de complacencia, los nombres de los novios y demás detalles de la convocatoria. Y aunque es la metodología tradicional: la edad, matrimonios anteriores y fallecimientos, cambia la forma de invitar y, por ende, el contenido de la tarjeta.

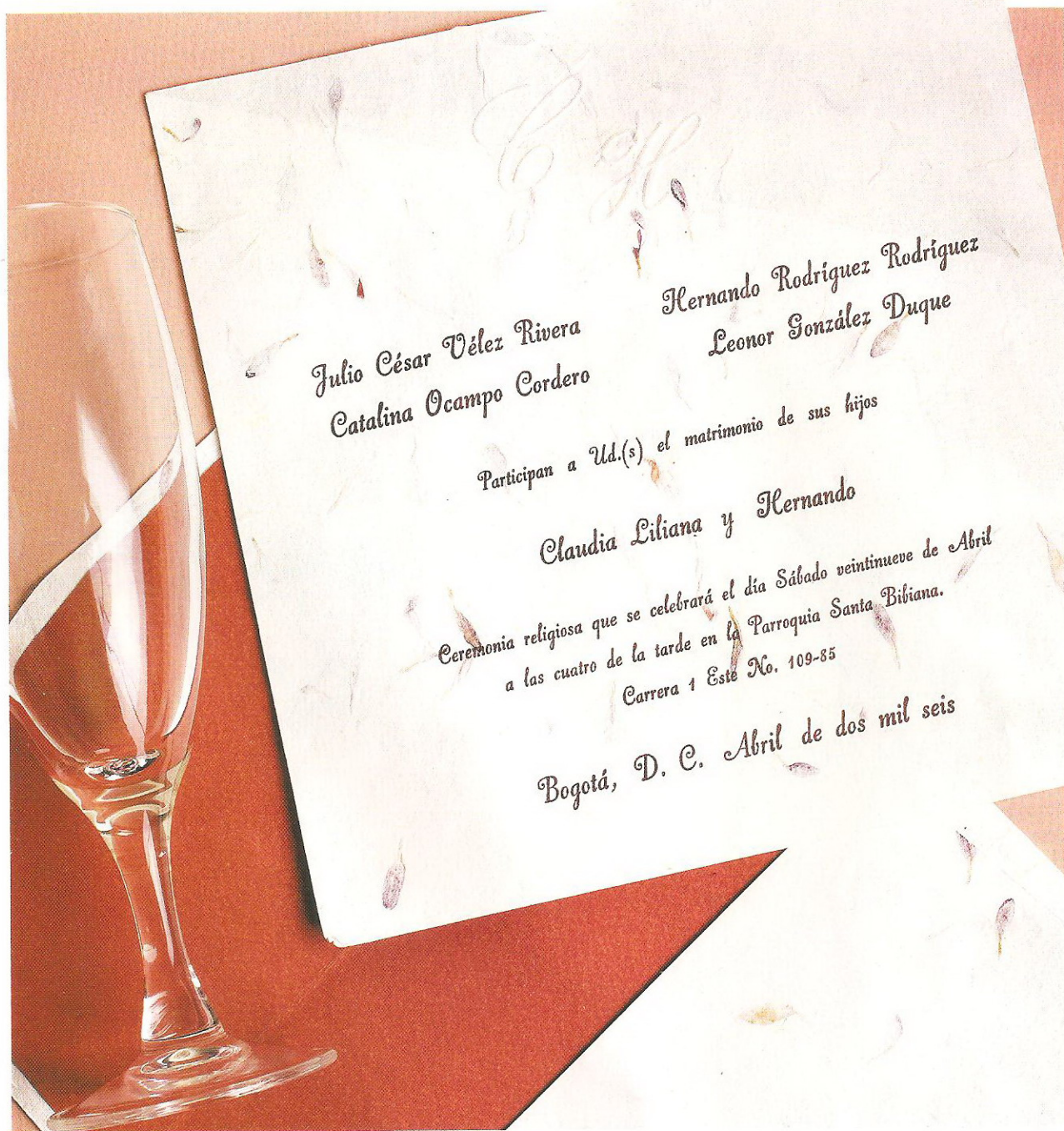


INVITAN LOS NOVIOS

Es usual que lo hagan cuando ellos asumen todos los gastos de la boda y de la fiesta, o la mayoría de ellos. Esto se da, especialmente, en casos de parejas mayores, independientes de sus padres, cuando llevan algún tiempo viviendo como pareja o porque simplemente se sienten más cómodos y consideran que es más personal si lo hacen ellos mismos.

SEGUNDAS NUPCIAS

Si así se dan las cosas, e independientemente si se trata de una persona separada o viuda, el protocolo indica que son solamente los novios los más indicados para realizar la invitación. Esto aplica tanto para hombres como para mujeres y para quienes se casen, aunque sea por primera vez, con alguien que esté celebrando su segunda unión matrimonial.



Julio César Vélez Rivera
Catalina Ocampo Cordero

Hernando Rodríguez Rodríguez
Leonor González Duque

Participan a Ud.(s) el matrimonio de sus hijos

Claudia Liliana y Hernando

Ceremonia religiosa que se celebrará el día Sábado veintinueve de Abril
a las cuatro de la tarde en la Parroquia Santa Bibiana.
Carrera 1 Este No. 109-85

Bogotá, D. C. Abril de dos mil seis

DEMÁS DATOS

El texto debe ser claro en todo sentido: la fecha, el lugar y la hora, tanto de la ceremonia civil o religiosa, como del banquete (si es que la persona está invitada a éste), en caso de ser fuera de la ciudad debe incluir un mapa de la locación. Otro dato, sumamente importante, es el de la etiqueta, pues los invitados deben saber, a ciencia cierta, cómo deben ir vestidos.

AGRADECIMIENTOS

Muy pocas personas lo hacen, probablemente, porque no está establecido por la costumbre o el protocolo. Pocos días después de la boda, los novios deberían hacer llegar, a quienes asistieron, una nota en la que manifiesten su agradecimiento, no solamente por el regalo, sino también por haberlos acompañado en tan importante fecha.

**YA EMPIEZAN LAS GALAS
¡NO TE LAS PIERDAS!**



LUNES A VIERNES
DESPUÉS DE NOTICIAS RCN DE LAS 7:00 P.M.

www.canalrcn.com



Sabor temático

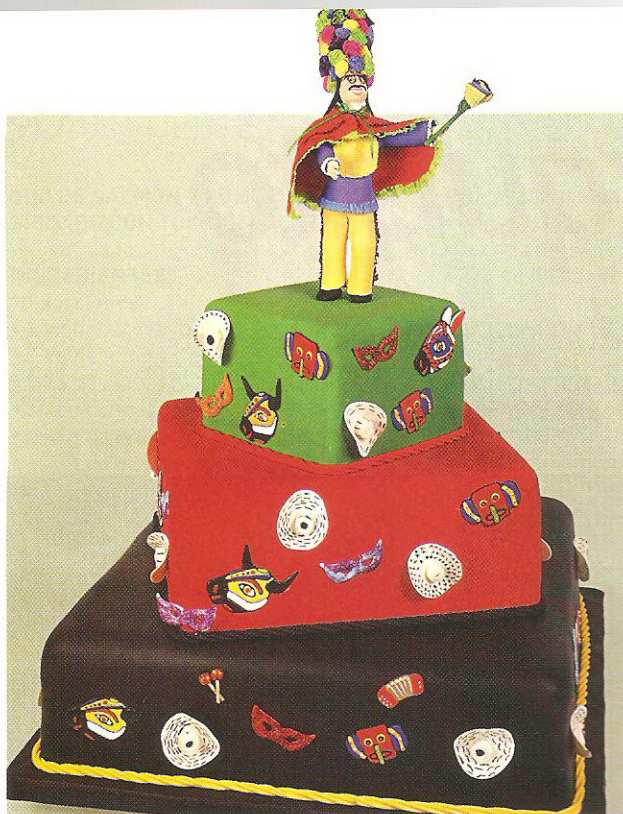
EN LAS CELEBRACIONES ES, CADA VEZ, MÁS COMÚN ESCOGER UN TEMA PARA LA DECORACIÓN. EL PONQUÉ, COMO PARTE INTEGRAL DE LA MESA Y LA AMBIENTACIÓN, DESEMPEÑA UN PAPEL IMPORTANTE.



Elaboración: Elsa Berduo, Ponqués Palermo. [571] 612 0112 - 287 8616. Ponquespalermo1@hotmail.com Fotografía: Walter Gómez Urrego.

TORTA DE BODAS

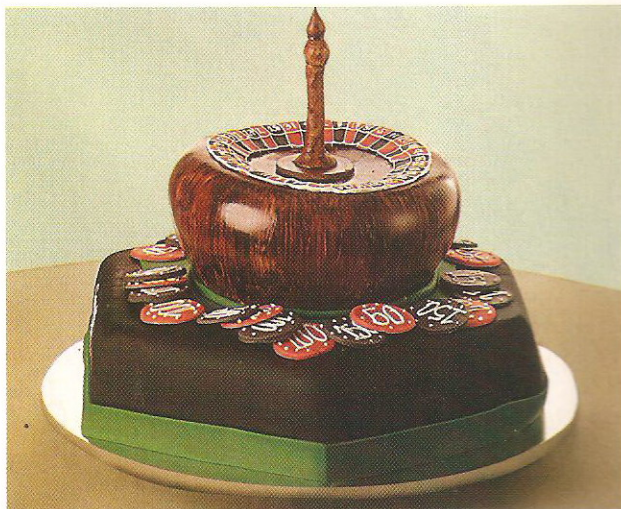
Los ponqués, dependiendo de la ocasión, guardan concordancia con los colores y objetos incluidos en la ambientación del lugar, en el caso de las bodas suelen ser más elegantes, majestuosos y sobrios que en otras ocasiones. Flores naturales, pintura con aerógrafo o arte en pastillaje son las técnicas más usadas para 'vestir' el tradicional bizcocho. También la bisutería desempeña un papel importante a la hora de decorar, el mercado ofrece amplia variedad de cuentas que hacen lucir al ponqué como una joya.



Elaboración: Gloria de Santana Ponqués. [571] 214 3753. www.ponquesgloriadesantana.com
Fotografía: Juan Claudio Castillo.

ESTILO CARNAVAL

La popular fiesta de la costa norte colombiana es un buen ejemplo de carnavales temáticos como expresión cultural de una región: comparsas de máscaras, el carnaval de Río en Brasil, y fiestas locales, son válidos para ambientar una celebración temática. Para lograr un buen acabado, el pastelero aplica las tonalidades apropiadas para cada caso y el uso de figuras plásticas o de pastillaje, que constituyan la representación de elementos característicos de cada tema.



Elaboración: Tortas y Postres Myriam Camhi. [571] 345 1819. www.myriamcamhi.com
Fotografía: Wálter Gómez Urrego.

FIESTA CASINO

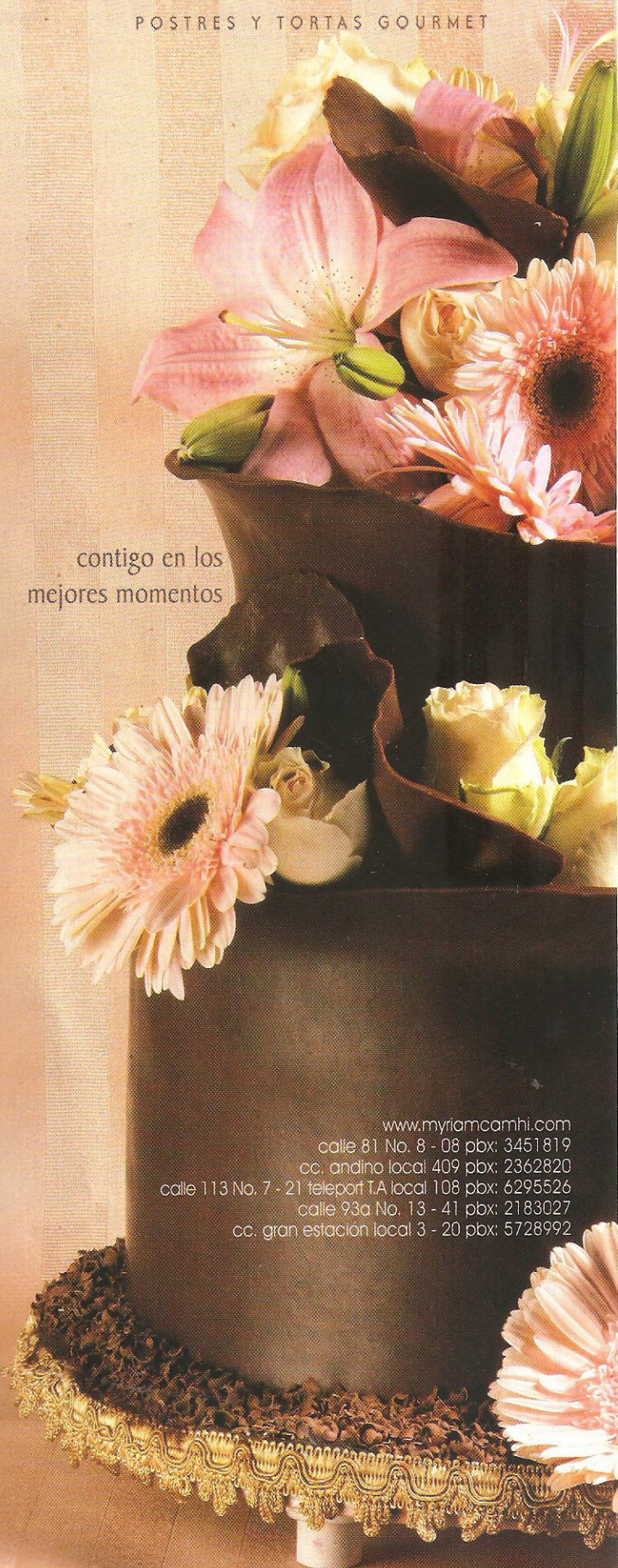
Un tema que se impone en muchas reuniones, especialmente de adultos o, al menos, de quince años en adelante, es el de casino o fiesta al estilo Las Vegas. La razón principal: ofrece gran riqueza visual y son muchos los aspectos que se pueden aprovechar y, por supuesto, el porqué no es la excepción. Esta ruleta con fichas y de forma realista, por ejemplo, es ideal para este tipo de fiestas, cuya diversión está garantizada.



MYRIAM CAMHI

POSTRES Y TORTAS GOURMET

contigo en los
mejores momentos



www.myriamcamhi.com
 calle 81 No. 8 - 08 pbx: 3451819
 cc. andino local 409 pbx: 2362820
 calle 113 No. 7 - 21 teleport TA local 108 pbx: 6295526
 calle 93a No. 13 - 41 pbx: 2183027
 cc. gran estación local 3 - 20 pbx: 5728992

Paladar exquisito

ESTA RICA COMBINACIÓN: CARNE DE CERDO Y FRUTOS DEL MAR ES MÁS APETITOSA SI INCORPORAS ADEREZOS Y FINAS HIERVAS. QUESO, LICOR Y CHOCOLATE CIERRAN CON BROCHE DE ORO.

ENTRADA

TIMBAL DE CENTOLLO

INGREDIENTES

10 porciones

- 1 kg de centollo (marisco)
- 20 g de caviar
- 3 huevos
- 500 g de mantequilla
- 250 g de aguacate
- 200 g de cebolla cabezona
- 200 g de apio
- 100 g de estragón fresco
- 100 g de azúcar
- 10 g de laurel
- 10 g de ajo
- 100 ml de aguardiente
- 50 ml de vino blanco
- 50 ml de vinagre balsámico

PREPARACIÓN

Para precocer el centollo, ponga un poco de apio, laurel, estragón y ajo en 2 l de agua sazónada. Cuando esté hirviendo, incorpore el centollo y déjelo en el fuego durante 1 min., sáquelo y límpielo. Corte finamente el centollo, la cebolla y el apio, póngalos en aceite de oliva, moldee con aros y decore con salsa holandesa. Para preparar la salsa, derrita la mantequilla a fuego lento, luego cuele y déjela enfriar. En un recipiente y al baño María, mezcle la mantequilla con las yemas de huevo, revuelva con un batidor de acero hasta que dé el punto.

Rocíe la salsa sobre el timbal de centollo y gratine. Para la salsa de balsámico, funda el azúcar y agregue el balsámico hasta reducir (30 min. aprox.). Ponga en un embudo o molde de su preferencia, decore el plato con la mezcla y agregue el caviar.



PLATO FUERTE

DÚO DE SALMÓN Y LOMO DE CERDO BRIDADO CON TOCINETA

INGREDIENTES

10 porciones

- 1 kg de salmón
- 1 kg de lomo de cerdo
- 1 kg de zanahoria
- 500 g de mazorca
- 500 g de brócoli
- 400 g de arroz arbóreo
- 200 g de limón
- 200 g de tocineta ahumada
- 150 g de agraz

- 150 g de champiñón
- 100 g de queso parmesano
- 50 g de ajonjolí
- 30 g de pimienta negra
- 20 g de sal marina
- ½ l de crema de leche
- 200 ml de aceite de oliva
- 200 ml de vino blanco
- 200 ml de vino tinto
- 2 huevos

PREPARACIÓN

Corte el salmón en porciones de 100 g, marine con limón, pimienta y sal gruesa. Saltee con vino blanco y aceite de oliva. Limpie el cerdo, agregue sal y pimienta, y envuélvalo con la tocineta.

Lleve al horno precalentado a 150 °C o colóquelo en una sartén, con tapa, durante 20 min.

Para la salsa, hierva el agraz con azúcar y vino tinto. Para el acompañamiento, haga los timbales con la zanahoria licuada, brócoli y agréguele huevo y crema de leche. Coloque en un molde, luego en una bandeja y lleve al horno a 120 °C por 20 min. o al baño María.

Para el risotto, ponga el arroz arbóreo con cebolla y ajo, deje hervir; cuando ya esté un poco seco, incorpore una mezcla de mazorca licuada, crema de leche y queso parmesano. Deje secar a fuego lento y sírvalo, con un molde, en el plato.





POSTRE

CONO DE CHOCOLATE CON MOUSE DE QUESO Y AMARETO

PREPARACIÓN INGREDIENTES 10 porciones

- 500 g de queso crema
- 250 g de crema de leche
- 200 g de leche condensada
- 200 g de chocolate

- 200 g de magic sugar (para decoración)
- 150 g de azúcar
- 150 g de fresas
- 150 g de kiwi
- 150 g de melocotón
- 50 g de colápid (gelatina sin sabor o neutra)
- 10 g de colorante industrial o vegetal

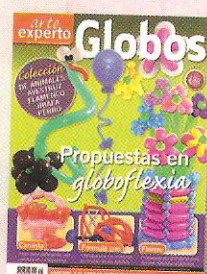
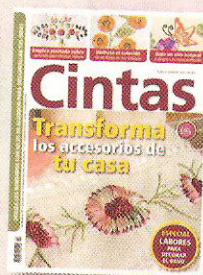
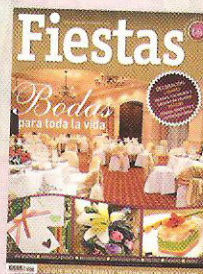
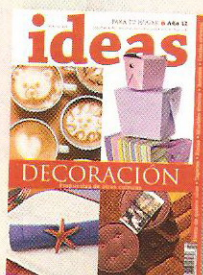
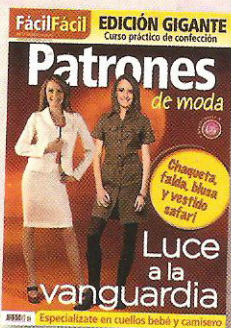
PREPARACIÓN

Funda el colápid con el amareto. Aparte, mezcle el queso crema, la crema de

leche y la leche condensada, cuando este fría incorpórela al colápid.

Para el cono, funda el chocolate, luego póngalo en un embudo y lleve a un molde para darle la forma del cono. Deje secar y rellene con la mezcla de queso, crema de leche y condensada. Para la rejilla, funda el sugar, pase por un embudo de papel, monte sobre un tapete siliconado y deje enfriar. Pique la fresa, el kiwi y el melocotón, y esparza por encima del cono.

Desarrolla al máximo tu creatividad



Las revistas de **manualidades**,
una respuesta a tu imaginación.

Suscríbete:

Bogotá: 404 9032 / Medellín: 360 7768

Línea gratuita nacional: 01 8000 119 315

www.editorialtelevisa.com.co - www.todo1plaza.com/home/televisa

Suscríbete fácil,
llama al
423 3077
y paga con tu factura.

COBENSA

De buen gusto

LAS DELICIAS DE MAR CAEN MUY BIEN A LA HORA DEL ALMUERZO. IDEALES PARA UNA REUNIÓN DE TRABAJO, DONDE EL AMBIENTE ES IMPORTANTE PARA LOGRAR UN EXITOSO ACUERDO DE NEGOCIOS.



74

ENTRADA

CREMA MARINERA

INGREDIENTES

10 personas

- 1 kg de hueso de pescado
- 1 kg de hueso de langosta
- 1 kg de tomate milano o chonto
- 500 g de cáscara de langostinos
- 500 g de camarón
- 500 g de pulpo
- 500 g de calamar
- 500 g de cebolla cabezona

- 500 g de zanahoria
- 300 g de cebolla puerro
- 250 g de crema de leche
- 250 ml de vino blanco
- 150 ml de aceite de oliva
- 100 g de mantequilla
- 100 g de harina de trigo
- 100 ml de brandy
- 50 g de ajo

PREPARACIÓN

Corte las verduras en cuadros grandes, llévelos a la parrilla o saltéelos por 5 min., luego lícuélos con las cáscaras de los langostinos, cuele y ponga a

hervir en 5 litros de agua. Agregue el vino blanco, los huesos de langosta y los huesos de pescado, deje hervir la mezcla durante una hora. Luego tamice, sazone con un poquito RUD (aceite, ajo, cebolla fina y mantequilla, salteados) y adicione la harina de trigo. Dore hasta que adquiera consistencia de pasta. Con un poco de cebolla, ajo y aceite, saltee el resto de mariscos y agregue la crema a la mitad de los mariscos, utilice la otra mitad para decorarlo, al momento de servir agregue un poco de brandy y añada crema de leche.



PLATO FUERTE

LONJAS DE POLLO CON ESPÁRRAGOS VERDES EN SALSA DE LIMÓN

INGREDIENTES 10 porciones

- 2 kg de pechuga de pollo deshuesada
- 2 kg de papa sabanera
- 1 kg de zucchini amarillo
- 500 g de zanahoria
- 500 g de limón
- 250 g de crema de leche
- 250 g de espárragos verdes
- 250 g de mantequilla
- 200 g de miga de pan
- 200 g de ajonjolí blanco y negro
- 100 g de albahaca
- 100 g de cebolla cabezona
- 50 g de ajo
- 5 g de pimienta negra

- 1 l de aceite para freír
- 100 ml de aceite de oliva
- 100 ml de vino blanco
- 10 huevos
- 50 g de ajo

PREPARACIÓN

Corte la pechuga en lonjas para rellenar, marínelas con aceite, ajo y pimienta molida. Agregue los espárragos verdes blanqueados (para blanquear ponga 1 l de agua a hervir, cuando esté caliente eche los espárragos por 20 segundos) y luego rellene las pechugas con éstos y haga un rollo con cada porción. Llévelos al horno por 10 min. a 150 grados de temperatura.

Pele la mitad de la papa, cocínela y prepare un puré, luego condimente con sal y cebollín. Moldee y rocíe con huevo batido y miga de pan (a la cual se le agrega

el ajonjolí). Sofría la papa durante 1 min. Con la otra mitad de la papa, lavada previamente, corte rodajas y julianas muy finas, luego ponga el aceite a calentar en una olla y con moldes especiales para que el puré adquiera distintas formas, una vez frito. Agregue las julianas de papa y frite por 2 min. para que dé la forma, cuando quede crocante, desmolde y deje dorar por otros minutos.

Para preparar una buena salsa, ponga a hervir la crema de leche, junto con el vino blanco, hasta que adquieran su punto, sazone y agregue el zumo de limón. Blanquee las hojas de albahaca en aceite caliente, corte en cuadros el zucchini y la zanahoria, luego blanquéelos en aceite caliente y saltéelos con mantequilla y ajo. Monte en la canasta de papa.

POSTRE

**CHARLOTA DE YOGUR AL
AMARETO CON FRUTAS****INGREDIENTES****10 porciones**

- 1 l de yogur de mora
- ½ l de crema de leche
- 300 g de leche condensada
- 30 g de gelatina sin sabor
- 50 ml de amareto
- 400 g de papaya
- 400 g de melón
- 300 g de melocotón
- 200 g de fresa
- 100 g de magic sugar (decoración en azúcar)
- 50 g de hojas de menta

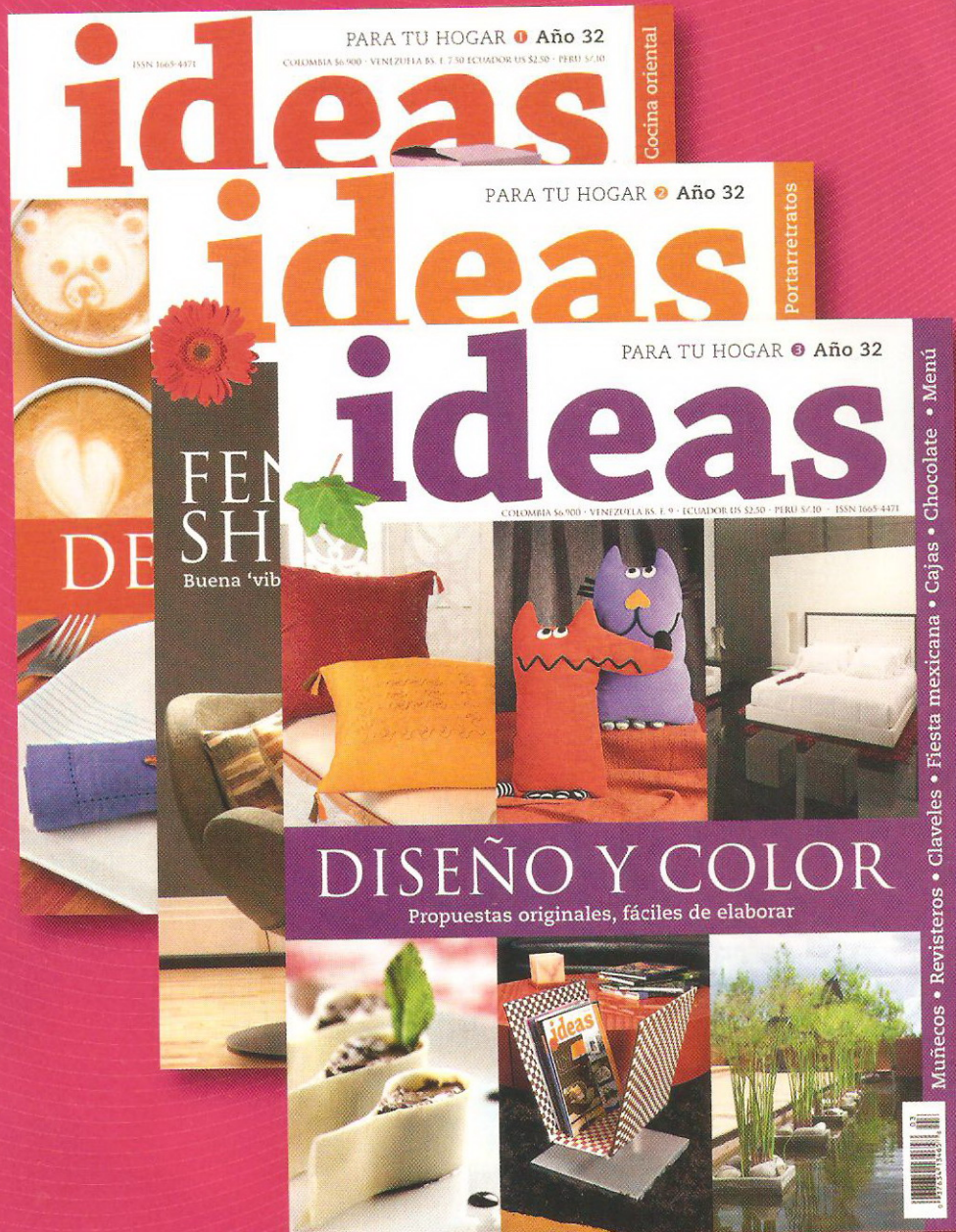
PREPARACIÓN

En un recipiente, disuelva el colágeno o gelatina sin sabor y deje enfriar. En otro, mezcle el yogur, la crema de leche y la leche condensada, incorpore la gelatina sin sabor. Al final, mezcle con el amareto para obtener un flan.

Moldee y lleve al congelador durante tres horas. Con la pulpa de las demás frutas, forme bolitas, desmonte las coronas y sirva en plato, con las hojas de menta. En un recipiente, funda el magic sugar, y con colorante vegetal obtenga la tonalidad deseada. Monte las rejillas, para esto el azúcar debe estar caliente, y con un embudo dé la forma, en una mesa fría o en un tapete siliconado, luego inclúyalo en el montaje al momento de servir.



R E V I S T A



Haz que las nuevas ideas
cambien tu vida

1 año

6 ediciones

por sólo \$31.100

AHORRA 25%

SUSCRIPCIONES

BOGOTÁ 404 90 32 - MEDELLÍN 360 7768 - LÍNEA NACIONAL 01 8000 119 315

www.editorialtelevisa.com.co - www.todo1plaza.com/home/televisa

Válido hasta diciembre de 2009. Vigente únicamente en el territorio colombiano

Suscríbete fácil,
llama al
423 3077
y paga con tu factura.

CODENSA

Para jóvenes

OFREZCA PLATOS COLORIDOS QUE CAPTEN LA ATENCIÓN, PERO NO TAN EXÓTICOS QUE LOS HAGAN DUDAR DE PROBAR NUEVOS SABORES. PARA ELLOS: VARIADAS CARNES Y UN DULCE FINAL CON CHOCOLATE Y AREQUIPE.



78

ENTRADA

CEVICHE DE CAMARONES Y MANGO CON CHIPS DE PLÁTANO VERDE

PREPARACIÓN

El ceviche es ideal para celebraciones a cualquier hora del día y puede combinarse con diversos ingredientes, en este caso sugerimos una fruta como el mango que proporcione un sabor inigualable. El resultado es apetitoso y refrescante. Tenga en cuenta escoger siempre camarones

frescos y de buen tamaño, cuando son muy pequeños no resultan tan atractivos. Ingredientes bien seleccionados asegurarán gran parte del éxito. Anímese a preparar esta sencilla receta y lúzcase con sus invitados.

Además del mango y los camarones, agregue cebollas y tomates en julianas y algo de lechuga. Puede aderezar con vinagre o limón, sal, pimienta y aceite de oliva. Si prefiere, y para dar un toque personal, tenga en cuenta ingredientes adicionales como el pimentón y granos de maíz.



POSTRE

TARTA DE CHOCOLATE Y AREQUIPE

PREPARACIÓN

Es una de las favoritas de los chicos, porque incluye los sabores que más les gusta: chocolate y arequipe. Mantecquilla, huevos, azúcar, ralladura de naranja, harina de trigo, polvo para hornear, cocoa o moka en polvo y varios gramos de arequipe, son los ingredientes que necesitará. Dele un toque especial a la preparación con un licor, como el brandy. Para el relleno y la cobertura, use arequipe y cobertura de chocolate o incluso minichips.

■ IDEAS PARA ENAMORAR

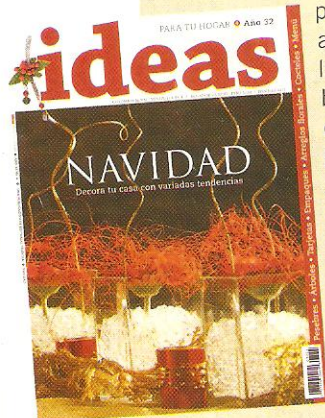


Los globos son, sin duda, un modo de expresión; además transmiten alegría y despiertan cálidas emociones entre quienes los reciben. Anímese a elaborar arreglos para regalar. La edición 35 de la revista **Arte Experto Globos**, que circula este mes, contiene 15 proyectos para elaborar paso a paso y fotografías de detalle de eventos como despedida de soltera, fiestas de niños e ideas en globoflexia. Entre las referencias se encuentran los globos redondos, de corazón, tubitos, infinity y metalizados, entre otras. Amplíe sus conocimientos en materia de decoración con globos y lúzcase con los admiradores de este valioso arte.

■ ESPÍRITU NAVIDEÑO

Las páginas del ejemplar núm. 4 de la revista **Ideas para el Hogar** tiene diversas opciones para decorar el comedor y la sala de su casa con las más recientes tendencias. Encuentre siete opciones para decorar, paso a paso, el árbol de navidad. Realice centros de mesa para cubrir su hogar con lo mejor de la temporada más linda del año. Trabaje tarjetas y empaques para sus regalos, y conozca lo mejor en coronas, botas, velas y centros de mesa con flores naturales. Pre-

pare, además, un apetitoso menú para la cena de nochebuena, así como canapés y cócteles para las reuniones de fin de año. Realice, asimismo, una decoración con globos y atienda los consejos para lograr la decoración de sus sueños.



PRÓXIMAS PUBLICACIONES

¡TE VAN A ENCANTAR!



■ FIESTAS INFANTILES

Las celebraciones son, por sí solas, sinónimo de buenos momentos, y cuando se trata de reuniones infantiles, la alegría se multiplica. Busque en la edición 117 de la revista **Fiestas** opciones en decoración para bautismos, cumpleaños de niños en ambientes temáticos, como soldados, animales, oriental, golosinas y primavera, son algunos de los estilos. Conozca, también, un amplio catálogo en tarjetería, ponqués, menú infantil, mesas para dulces y suvenires. Además, decoración para bodas, quince años y cumpleaños de adulto, junto con sugerencias de tarjetería y el respectivo menú.

Nuestros colaboradores, cuyas manualidades han sido publicadas en esta revista, han certificado su autoría y elaboración; por tanto, aceptamos de buena fe esta afirmación y publicamos los créditos correspondientes.

EDITORIAL TELEvisa COLOMBIA CULTURAL S. A. INFORMA:

Esta revista es editada y comercializada por **Televisa Colombia Cultural S. A.** Si quieres suscribirte, comunícate al teléfono 404 9032 en Bogotá y, en el resto del país, al 01-8000-119315 o contáctanos vía e-mail: suscripciones@editorialtelevisa.com.co. También tenemos convenios con el Grupo Editorial 87, Codensa y Periódicos Unidos de Manizales, las únicas empresas autorizadas para vender suscripciones de las revistas de esta editorial. **Editorial Televisa Colombia Cultural S. A.** no emplea vendedores ni intermediarios diferentes de los arriba mencionados. Si tienes alguna duda sobre nuestros distribuidores autorizados o nuestras publicaciones, llámanos en Bogotá al teléfono 376 6060, extensiones 1150 y 1152.

1



10

Decoración: Raúl Gerardo Martínez, de Gala Cuisine. (571) 670 0242. 310 874 4010. degalacuisine@yahoo.es Locación: Casa Torano. Fotografías: Fernando Valderrama.

Violeta y rosa

MÁSCARAS, SOMBREROS, FLORES Y VELAS CONVIERTEN ESTA FIESTA EN UN AUTÉNTICO CARNAVAL. SORPRENDA A SUS INVITADOS CON ESTOS ACCESORIOS PARA UNA NOCHE DONDE LA DIVERSIÓN ESTÁ GARANTIZADA.